

# FRITTELLE DI CARNEVALE

## INGREDIENTI

<b>HI-GF BREAD &amp; MORE</b>	600 g
<b>ATTIVA CS</b>	1000 g
Acqua	400 g
Margarina	150 g
Latte	600/700 g
Uova intere	10 g
Sale	20 g
Zucchero	40 g
Baking senza glutine	

\*a seconda che si voglia tenere una struttura meno o più aperta

## PREPARAZIONE

Mettere l'acqua, il sale, lo zucchero e **ATTIVA CS** in un pentolino e portare a bollire.

Togliere dal fuoco, quindi aggiungere **HI-GF BREAD & MORE** e il baking, mescolando bene fino a completo assorbimento degli ingredienti.

Spostare il composto in planetaria con foglia, aggiungere il latte e miscelare a media velocità, aggiungendo poco per volta le uova fino al loro completo assorbimento.

Friggere a 170/180°C.

### N.B.

L'impasto finito deve risultare leggermente più morbido di un classico impasto bignè per far sì che sviluppi bene.

