

FRITTELLE DI CARNEVALE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	600 g
ATTIVA CS	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 bollore.

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 bigné per far sì che sviluppi bene.