



Castagnole (Top Frolla)

TOP FROLLA	g 1.000
Farina per frolla	g 250
VIGOR BAKING	g 10
Sale	g 10
Burro	g 150
Uova intere	g 300
Olio d'oliva	g 50
Vino bianco secco	g 25
Rum a 70°	g 15

Miscelare a secco in planetaria con gancio TOP FROLLA, farina, VIGOR BAKING e sale; aggiungere di seguito il burro morbido, le uova, l'olio, il vino ed il rum. Miscelare fino ad ottenere un impasto omogeneo e far riposare in frigorifero per 30 minuti.

Formare dei filoncini da 2 cm di diametro e ricavarne dei pezzi da 2 cm di larghezza. Arrotolare e friggere a 160-170°C per circa 10 minuti.

Sgocciolare e passare ancora tiepide nello zucchero semolato o spolverarle con BIANCANEVE HR.

Ricetta realizzata dal maestro Gennaro Barbato, Dimostratore Irca per le ditte Eurodolce, Marper e Mantovani.