

Frittelle a spirale

circa 12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Preparato per Frittelle
50 g burro
3 - 4 uova
olio per friggere
1 confezione di Guarnizione al Caramello PANEANGELI

- 1 Prepara l'impasto seguendo le istruzioni di preparazione sul retro della confezione. Metti l'impasto in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia. Spremi la tasca e forma delle spirali (Ø 9 cm) su un piccolo foglio di carta da forno.
- 2 Capovolgi ed immergi i fogli con le spirali in abbondante olio bollente (175-180°C). Gira le frittelle durante la cottura in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie. Durante la cottura mantieni costante la temperatura dell'olio.
- 3 Dopo la cottura, lascia sgocciolare le frittelle su carta assorbente. Una volta raffreddate, cospargile con lo zucchero al velo (contenuto nella bustina piccola). Prima di servire decora con il caramello.
- 4 Conserva le frittelle a temperatura ambiente e consumale entro 24 ore.