



Le Farine di

Leonardo®

CHIACCHIERE CON INTEGRUM®

Ricetta del pastry Chef M. Zucchini

INGREDIENTI

Integrum®	1000 g
Zucchero a velo	200 g
Burro	160 g
Uova	200 g
Succo di arancia	100 g circa
Marsala	20 g
Buccia di arancia grattugiata	20 g
Sale	4 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti ottenendo un impasto omogeneo e liscio, lasciarlo riposare per almeno un'ora in frigorifero.

Stendere l'impasto sottilissimo, tagliare dei quadrati e friggere in olio a 180°C per pochi istanti, attenzione alla presenza di crusca che insidia la stesura.

Quando fredde spolverare con zucchero a velo di canna.