



FRITTELLE DI PERA NASHI AL LIMONE

Ricetta del pastry Chef M. Zucchini

INGREDIENTI

Fruttarine® al limone	500 g
Uova	500 g
Olio	20 g
Baking	30 g
Birra non filtrata	140 g
Sale	5 g
Pere Nashi	5 pz circa

PROCEDIMENTO

Mescolare insieme tutti gli ingredienti e riporre in frigorifero.

Tagliare le pere Nashi a rondelle ed eliminare il torsolo.

Passare le rondelle nella pastella e tuffare nell'olio a 180 °C per 2\3 minuti.

Spolverare con zucchero a velo e un pizzico di cannella.