

Fiocchetti

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà alta

120 minuti

Ingredienti

- 30 g Farina di mandorle bianche
- 30 g Zucchero di canna DEMERARA
- 20 g Albume d'uovo (circa 1)
- 150 g Latte
- 30 g Lievito
- 425 g Farina W 280
- 5 g Sale
- 50 g Uova (circa 1)
- 40 g Burro
- 1 limone Scorza grattugiata di un limone
- 75 g Frutta candita sminuzzata
- 750 g Pasta sfoglia (con 2 pieghe)
- 1 litro Olio di semi di arachide
- 100 g Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. Per prima, preparate la massa mandorle, mescolando la farina di mandorle allo zucchero e rendetela cremosa, aggiungendo l'albume. Poi, in una planetaria, sciogliete il lievito nel latte e unite la farina. Dopo averli miscelati, aggiungete il sale e le uova.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Incorporate poi il burro fuso, la massa mandorle, la buccia grattugiata del limone e la frutta candita. Lasciare lievitare 30 min, coprendo la ciotola con pellicola trasparente.



3. Una volta lievitato l'impasto, tiratelo con il mattarello. Appiattite leggermente la pasta sfoglia preparata in precedenza e ricoprite con l'impasto precedentemente tirato.



4. Tirate il composto ottenuto e date tre pieghe semplici. Lasciate riposare per circa 5 minuti la pasta, avvolta in pellicola trasparente.



5. Stendete nuovamente la pasta fino ad uno spessore di 4 – 5 mm e con il taglia pasta, ricavare dei rettangoli da circa 5 x 10 cm. Praticate un taglio centrale e fate passare un'estremità dal centro per ottenere la forma.



6. Lasciate lievitare per qualche minuto, quindi friggete in olio a 180°-190°C per circa 3/4 minuti fino a quando i fiocchetti saranno dorati. Scolateli su carta assorbente e cospargete con zucchero a velo.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED