

Bonini's

Sac de 10 kg

Réf. 21705.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Bonini's	1 000 g
Huile	200 g
Eau froide*	1 300 à 1 400 g

* pour encore plus de moelleux, remplacer 100 g d'eau par 200 g de fromage blanc.



1. Mélanger tous les ingrédients 2 à 3 min en 2^{ème} vitesse pour obtenir une masse lisse.

2. Donner une pause de 5 min puis, à l'aide d'une doseuse ou d'une cuillère à glace pour grosse boule, plonger la masse dans l'huile de friture. Le retournement n'est pas nécessaire car le Bonini's tourne sur lui-même.

3. Après cuisson, sucrer avec du sucre semoule vanillé ou à la cannelle.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur



Notre passion, le savoir-faire !

