

Préparation pour beignet

# Bonini's

Sac de 10 kg

Réf. 20286.01

## 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<sup>ème</sup> 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 !

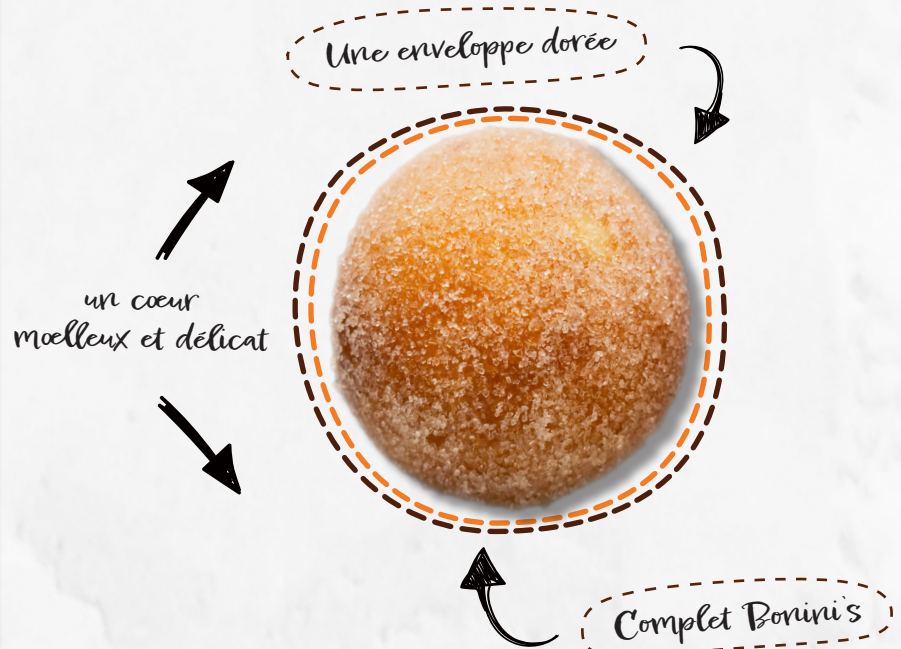


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



## Zoom sur



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V112024