



Pasticceria  
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti  
Via Nemorense, 179/181  
00199 Roma  
Tel. 06.86.32.48.14  
Fax 06.86.32.48.05  
[pastcav@tin.it](mailto:pastcav@tin.it)

## La Ricetta del mese

### PROCEDIMENTO

### BOMBE FRITTE

#### INGREDIENTI

Pasta brioche,  
olio di arachide,  
crema pasticcera,  
zucchero semolato.

Con la pasta brioche già pronta e lievitata formare una sfoglia dello spessore di 2,5 cm.  
Tagliare con uno stampino di circa 6 cm di diametro. Congelare i dischetti messi ordinatamente sopra un vassoio appena infarinato.  
All'occorrenza, la sera, togliere i dischetti congelati e lasciarli (distanziati) tutta la notte a lievitare a temperatura ambiente sopra un canavaccio, tenendoli coperti.  
La mattina friggerli in abbondante olio di arachide. Farcire con crema pasticcera. Dopo, rotolare le bombe sopra lo zucchero semolato.

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by  bitnet  
Internet e comunicazione