



10 pezzo/pezzi

Ingredienti

Imported

500 gr. di farina 00
200 gr. di latte
70 gr. di zucchero
60 gr. di olio di semi
1 cubetto di lievito di birra
3 tuorli
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale .

Preparazione

Spolverizzare zucchero e vanillina, aggiungere il latte e lievito 2 min.50° vel.3 aggiungere uova, farina, olio e sale 30 sec.vel.3 poi 3 min.a vel.  **"velocità spiga"**

Lasciare lievitare nel  **"coperchio chiuso"** per 1 ora, rompere la lievitazione con 3 colpi di turbo.

Alla fine fare delle piccole palline scacciate e metterle in una teglia con carta forno distanziate l'una dall'altra, e lasciarle lievitare per 2 ore.

Infine spennellarle con gli albumi rimasti e mettere in forno per 15 min. a 150°

"Tratta da internet da un gruppo di cucina di un social network"



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [patrizia971](#) **Fonte:** <http://www.ricettario-bimby.it>