



Bocconcini di pretzel

Ingredienti

- Base per Focaccia La Soffice Buitoni
- 60 g di Bicarbonato di sodio
- 1 Uovo
- Sale q.b.
- 50 g di Maionese
- Curry q.b.

Preparazione

1. Mettete a bollire 60g di bicarbonato in un litro di acqua. Srotolate la base per focaccia e ritagliarla con una rotella a strisce, poi lavorate ognuna creando dei salsicciotti di pasta che taglierete con un coltello come se fossero degli gnocchi. Con le mani infarinate fate delle palline con ogni gnocchetto e, quando l'acqua bollirà, gettatele in acqua, cinque alla volta.
2. Tiratele su con una schiumarola e trasferitele su una teglia coperta con carta da forno. Spennellateli con un tuorlo sbattuto. Completate con il sale grosso e infornate per 12 minuti a 200°. Servite con maionese condita con il curry.

Informazioni nutrizionali

Energia	375.71 kcal
carboidrati	38.59 g
zuccheri	1.97 g
Fibra	2.16 g
Sodio	4873.37 mg
grassi	19.1 g
Grassi saturi	4.65 g
Proteine	9.48 g



0



4 4 persone