



Gabrielli e Osti srl
LATTONIERI

LATTONERIA - LINEE VITA
SMALTIMENTO AMIANTO - IMPERMEABILIZZAZIONI
COPERTURE DI OGNI TIPO - PIATTAFORME AEREI

CONTATTACI:

0376-616674

San Giacomo delle Segnate (MN)

info@lattonierigabriellieosti.it



FINALE EMILIA

48° CARNEVALE DEI BAMBINI - 8 E 15 FEBBRAIO



Impresa edile
specializzata
in progettazione
e realizzazione
chiavi in mano.



Ristrutturazioni | Costruzioni civili e industriali
Impermeabilizzazioni | Coperture
Manutenzione e pronto intervento
Strutture in legno | Isolamenti termici
Lattonerie civili e industriali | Tinteggi

Via Abbà e Motto, 7/1 - Finale Emilia (MO)
0535.1931966 - 333.3309642
emil.costruzionid@gmail.com
www.emilcostruzioni.it



CARRI IN SFILATA

Carten & Collen: GLI SQUATTRINATI
One Pièce: IL RITORNO DI COCCO BILL
Quelli di Massa: I PIRATI DELLO SPRITZ
Il Millennio: VACANZE SUL MOTE ROSA
An al so brisa:
CARS, MOTORI
RUGGENTI
I Nuovi Giovani:
MALEFICA E IL REGNO
DEL FUOCO
Comitato Carnevale:
IL TRENNINO "VIENI SU E
DIAMOCI DEL TU"

OFFICINA AUTORIPARAZIONI

A.M.
di Marchesi Andrea s.n.c.



LAVAGGIO
CAMBI AUTOMATICI
TRATTAMENTO
CON IDROGENO
H2 BLASTER

Via Degli Artisti, 97 - San Felice s/P. (MO)
Tel. 0535.85393

Gmt
VERNICIATURA A POLVERE

Via per Camposanto, 15/f
Finale Emilia (MO)
0535 98306
Commerciali:
mauro.testi@gmtverniciatura.it
338 2125704

1 pizzico di Sale
Olio di semi di arachide
q.b.

30 gr di Zucchero semolato

Zucchero semolato (per la decorazione)

Preparazione

Per prima cosa versa il latte, leggermente intiepidito, nella ciotola della planetaria; unisci il lievito secco in polvere e sciogli per bene. Versa poi lo zucchero e mescola con una frusta a mano. Aggiungi le uova e amalgama ancora. Sciolgi il burro in microonde e versalo nella planetaria. Riunisci le farine in una ciotola e grattugiaci la scorza di un limone; aggiungi anche un pizzico di sale e la vanillina. Versa le polveri in un colpo solo e impasta con il gancio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Forma una palla, trasferiscila in una ciotola, leggermente unta, e lascia lievitare in

forno spento con la luce accesa per circa 1 ora.

Con l'aiuto di un tarocco dividì l'impasto in pezzi da circa 70 gr l'uno. Con le mani dai una forma sferica ai pezzi di impasto e bucali al centro, per ottenere delle ciambelle; allargale leggermente facendole roteare sul piano di lavoro infarinato. Sistema man mano i frati su una placca da forno e lasciali lievitare per almeno un'altra ora. Scalda abbondante olio in una pentola, immergi le ciambelle, poche alla volta, e friggliele su entrambi i lati. Quando saranno gonfie e dorate, scolate e fatte asciugare su carta assorbente da cucina. Passate infine nello zucchero. Trasferisciti i frati fritti su un vassoio e servili ben caldi. Si conservano in un apposito contenitore ermetico per circa 2 giorni a temperatura ambiente.

ASSICURAZIONI E INVESTIMENTI



ARAG
Tutela legale

ASS.NI PICCHIONI E MOLINARI SNC
INTERMEDIARIO ASSICURATIVO

FINALE EMILIA (MO)

Via per Modena, 32/L - Tel. 0535.91795

CREVALCORE (BO)

Via Roma, 61 - Tel. 051.983566

E-mail: ag3300@axa-agenzie.it



LC NCC
di Lorenzo Covizzi

SERVIZIO DI NOLEGGIO CON CONDUCENTE (aziende e privati) da-per Aeropori / Stazioni Ferroviarie Hotel/B&B/Lavoro/Cene Divertimento/Strutture di cura

RITAGLIAMI e CONSERVAMI

349 3471326

www.lcncc.com
info@lcncc.com



VIA DELLA ROTTA, 9C - FINALE E. - MO - 342 7432160

PROGETTO CASA

**PAVIMENTI - RIVESTIMENTI
ARREDO BAGNO - PARQUET**

0535-92950 - 393-2257992

info@progettocabasafinale.it
Via Galimberti, 11 - Finale Emilia (MO)