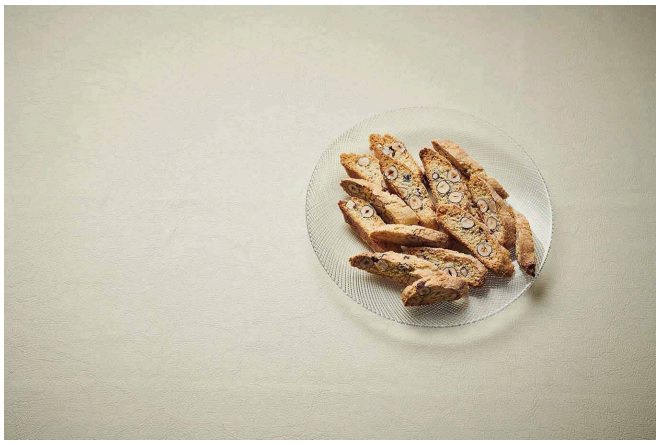
Cantucci

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	35 min
Pièces	40
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

aux noisettes et aux fèves Tonca

Cantucci

2 œufs (substituts d'œuf végan), mélangés selon les indications sur l'emballage

250 g de farine blanche

180 g de sucre

½ cc de fève tonka, râpée

1 pincée de sel

2 cc de levure chimique

25 g de margarine

175 g de noisettes, grillées

Cuisson

Sucre pour rouler la pâte

Cantucci

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la margarine incluse pour former une pâte. Incorporer délicatement les noisettes à la pâte.

Recouvrir la pâte et la déposer 30 minutes au frais.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 190 °C.

Diviser la pâte en 3 pâtons. Avec chaque pâton, former une bûchette de 3 cm d'épaisseur et de la même longueur que la plaque à gâteaux. Rouler les bûchettes dans le sucre et les déposer sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Cuire au niveau moyen pendant 20 minutes.

Sortir les rouleaux de l'espace de cuisson. Les laisser un peu refroidir et couper des rondelles en biais de 1 cm environ. Disposer à nouveau les rondelles sur la plaque à gâteaux sur la face coupée.

Terminer la cuisson au niveau moyen pendant 10 minutes.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 190 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud 190 °C pendant 25 min

Retirer l'aliment à cuire. Préparer.

Enfourner l'aliment à cuire. Poursuivre la cuisson.

Air chaud 190 °C pendant 10 min

Conseils

Conserver les cantucci dans un récipient fermé à l'abri de la lumière.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022