



Brunslì

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.
Tempo di riposo 3 Ore
Tempo di cottura 5 Min.
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Preparazione

500 g di zucchero

500 g di mandorle, macinate finemente

2 pizzichi di cannella, macinata

4 CM di farina

4 albumi

200 g di cioccolato, fondente

Montare gli albumi a neve soda. Mescolare zucchero, mandorle, cannella e farina. Incorporare gli albumi. Sciogliere il cioccolato e incorporarlo nell'impasto.

zucchero, per stendere

Stendere l'impasto sullo zucchero cristallino fino a uno spessore di 1,5 cm circa e incidere con un mattarello rigato. Ritagliare i brunslì e disporli su 2 teglie rivestite con carta da forno.

Lasciar asciugare i brunslì per 3 ore.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 230 °C per 5 Min.

Consigli

I brunslì possono essere anche asciugati in forno per 1 ora con «Aria calda» a 40 °C.

Accessori

2 teglie





Ulteriori informazioni

Creato il

11.12.2019

