



Frutta secca croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.
Tempo di 25 Min.
cottura
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Preparazione

½ arancia, non trattata, la scorza

1 CT di sale

2 CM di olio d'oliva

3 CT di Curry

1 CT di curcuma

1 pizzico di pepe di Cayenna

100 g di mandorle, intere, pelate

100 g di anacardi, interi

100 g di nocciole, intere

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 150 °C con Aria calda

Mescolare bene tutti gli ingredienti tranne la frutta secca. Aggiungere la frutta secca e mescolare bene in modo che risulti ricoperta da un sottile strato di spezie.

Distribuire in modo omogeneo la frutta secca su una teglia rivestita con carta da forno.

Trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Tostare.

Infornare gli alimenti

Aria calda 150 °C per 25 Min.

Lasciar raffreddare la frutta secca.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

