Cornetti alla vaniglia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	8 Min.
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Preparazione

225 g di farina

½ baccello di vaniglia

125 g di mandorle, pelate, macinate finemente

125 g di nocciole, macinate finemente

90 g di zucchero

250 g di burro

1 uovo

1 tuorlo d'uovo

Raschiare il baccello di vaniglia e mescolare i semi con il resto degli ingredienti fino a ottenere un impasto. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e riporlo in frigorifero per 1 ora.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Lavorare l'impasto per ammorbidirlo leggermente e formare dei cornetti. Disporre i cornetti su una teglia rivestita con carta da forno.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto 200 °C per 8 Min.

zucchero a velo

Terminata la cottura, spolverare subito i cornetti con zucchero a velo.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019