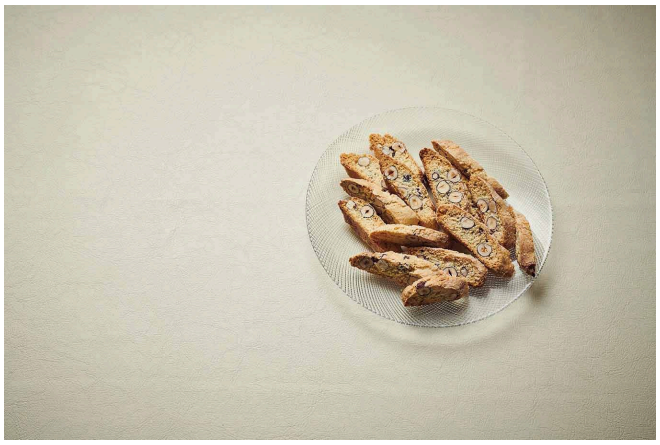
Cantucci

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	35 Min.
Pezzo	40
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con nocciole e fave tonka

Cantucci

2 uova con sostitutivo vegano per uova, sbattute secondo le indicazioni sulla confezione

250 g di farina bianca

180 g di zucchero

½ CT di fava tonka, grattugiata

1 pizzico di sale

2 CT di lievito in polvere

25 g di margarina

175 g di nocciole, tostate

Cuocere

zucchero per guarnizione

Cantucci

Amalgamare tutti gli ingredienti fino alla margarina inclusa per ottenere un impasto. Incorporare delicatamente le nocciole.

Riporre l'impasto coperto in frigorifero per 30 minuti.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 190 °C con aria calda.

Dividere l’impasto in 3 porzioni. Con ogni porzione formare un rotolo spesso 3 cm e lungo quanto la teglia. Passare i rotoli nello zucchero e disporli su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere nell’appoggio centrale per 20 minuti.

Togliere i rotoli dalla camera di cottura. Lasciarli raffreddare un po’ e tagliarli in diagonale a fettine spesse circa 1 cm. Disporre nuovamente sulla teglia sulla superficie tagliata.

Terminare la cottura nell’appoggio centrale per 10 minuti.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 190 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.

Aria calda 190 °C per 25 Min.

Prelevare l’alimento. Preparare.

Inserire l’alimento. Proseguire la cottura.

Aria calda 190 °C per 10 Min.

Consigli

Conservare i cantucci in un contenitore chiuso in un luogo asciutto e al riparo dalla luce.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022