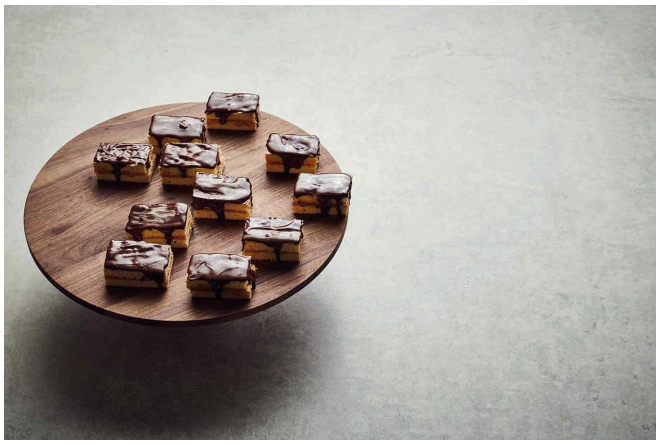
Financiers

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Pezzo	30
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con glassa al cioccolato e albicocche

Impasto

4 uova

150 g di zucchero

1 pizzico di sale

200 g di mandorle pelate e macinate

60 g di burro, liquido

50 g di farina bianca

1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata

Glassa al cioccolato

150 g di cioccolato al latte, tritato

50 g di cioccolato bianco, tritato

Strati

100 g di confettura di albicocche

Impasto

In una ciotola mescolare uova, zucchero e sale con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Incorporare delicatamente il resto degli ingredienti.

Versare l’impasto in una teglia rivestita con carta da forno e stenderlo a formare un quadrato di 30x30 cm.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con calore sopra e sotto umido.

Cuocere la pasta biscotto nell’appoggio centrale per 20 minuti.

Lasciar raffreddare la pasta biscotto.

Glassa al cioccolato

Sciogliere il cioccolato al latte in un pentolino a fuoco basso mescolando di tanto in tanto. Togliere il pentolino dal fuoco. Aggiungere il cioccolato bianco e scioglierlo. Con una forchetta creare un effetto marmorizzato.

Strati

Tagliare la pasta biscotto a metà e spalmare una metà con la confettura di albicocche. Coprire con l’altra metà della pasta biscotto.

Tagliare la pasta biscotto in 30 pezzi da 3x5 cm. Disporre i dolci in fila su una griglia. Con un cucchiaino versare la glassa al cioccolato sui dolci e stenderla un po’. Lasciar raffreddare il cioccolato.

Fasi di cottura

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

Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.

Calore sopra/sotto umido 200 °C per 20 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022