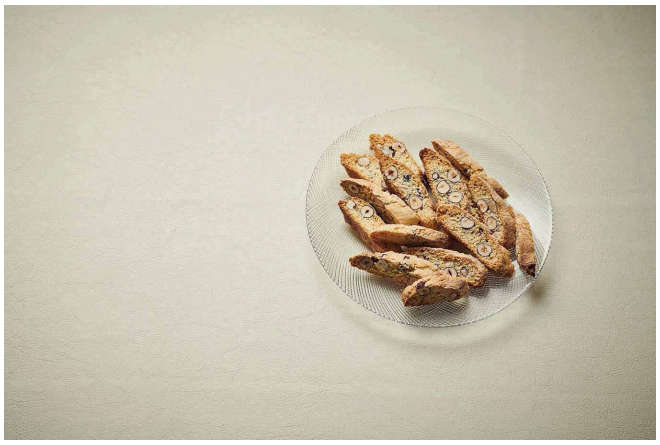
Cantucci

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	35 Min.
Styk	40
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med hasselnødder og tonkabønner

Cantucci

2 æg af vegansk æggeerstatning, rørt sammen iht. anvisningerne på emballagen

250 g hvedemel

180 g sukker

½ tsk tonkabønne, revet

1 fingerspids salt

2 tsk bagepulver

25 g margarine

175 g hasselnødder, ristet

Bagning

sukker til udrulning

Cantucci

Tilsæt alle ingredienserne sammen med margarine, og ælt dem sammen til en dej. Kom forsigtigt hasselnødderne i dejen.

Dæk dejen til, og lad den stå køligt i 30 minutter.

Bagning

Forvarm ovnen med varmluft til 190 °C.

Del dejen i 3 portioner. Form hvert dejstykke til en rulle med en tykkelse på 3 cm og samme længde som bradepanden. Rul rullerne i sukker og anbring dem i en bradepande med bagepapir. Bages på den midterste hylde i 20 minutter.

Tag rullerne ud af ovnen. Lad dem køle en smule, og skær dem på skrå i ca. 1 cm tykke skiver. Læg dem tilbage i bradepanden med skæresiden nedad.

Bages færdig på den midterste hylde i 10 minutter.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 190 °C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft 190 °C i 25 Min.

Tag retten ud. Tilberedning.

Sæt retten ind. Fortsæt bagningen.

Varmluft 190 °C i 10 Min.

Tips

Opbevar cantucci tørt og beskyttet mod sollys i en lukket beholder.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023