ברוסקטה פטה עם אגוזים מקורמלים ואגס

מתכון מאת V-ZUG Ltd.



Preparation	20 Mins
Cooking time	20 Mins
חיבור	12
התקן	Combair V2000 from 2021

בין אם בא לכם קוקטייל מבעבע או משקה מרענן, הברוסקטה הזו תתאים לכל דבר כי היא משלבת בתוכה טעם מתוק ופריך ומתובל ומבטיחה חווית טעם מאוזנת.

ברוסקטה

כף דבש נוזלי 2

ג' אגוזים, (למשל אגוזי מלך) קצוצים גס 50

ג' גבינת פטה, בחתיכות 100

ג' יוגורט יווני 75

קורט מלח

מעט פלפל

באגט, פרוס ל-12 פרוסות בעובי של כ-1 ס"מ ½

רוזמרין, עלים 2

לסדר

אגסים קטנים, בפרוסות דקות 1

מעט מיץ לימון

מעט שמן זית

קורט מלח 1

ברוסקטה

מחממים את תא האפייה ל-180 מעלות צלזיוס עם אוויר חם. מערבבים דבש ואגוזים בקערה. שמים את גבינת הפטה והיוגורט במעבד מזון, מערבבים עד לקבלת מרקם קרמי, כ-2 דקות, מתבלים במלח ופלפל. מניחים את פרוסות הבאגט על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומורחים בקרם הפטה. מורחים מעל את תערובת האגוזים עם הדבש ומפזרים מעליה רוזמרין. מניחים את תבנית האפייה בתא האפייה שחומם מראש ואופים כ-15 דקות. מוציאים ומניחים להתקרר לזמן קצר.

(Pre-)heat cooking space to 180 °C with Hot air

Put the tray in

Hot air 180 °C for 15 Mins

לסדר

טובלים את פרוסות האגסים לתערובת של מיץ לימון, שמן זית ומלח לזמן מה ומניחים על הברוסקטה החמימה.

אביזרים

תבנית

מידע נוסף

הופק ביום	16.12.2024