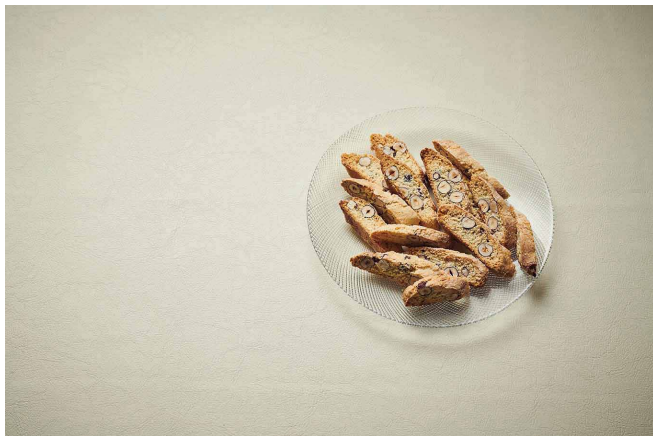




Кантуччи

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время 30 Mins
простоя
Время 35 Mins
приготовления
штук 40
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

с фундуком и бобами тонка

Кантуччи

2 яйца из веганского заменителя яиц, смешанных согласно данным на упаковке

250 г пшеничной муки в/с

180 г сахара

½ ч. л. бобов тонка, тертых

1 щепотка соли

2 ч. л. разрыхлителя

25 г маргарина

175 г фундука, обжаренного

Выпекание

сахар для раскатывания

Кантуччи

Замесить тесто из всех ингредиентов, включая маргарин. Осторожно добавить в тесто фундук.

Поставить тесто в закрытой посуде в прохладное место на 30 минут.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 190 °C в режиме обдува горячим воздухом.





Разделить тесто на 3 порции. Сформировать каждый кусок теста в рулетик толщиной 3 см и длиной, равной длине противня. Обвалять рулетики в сахаре и выложить на противень, выстланный бумагой для выпекания. Выпекать на среднем уровне в течение 20 минут.

Вынуть рулетики из камеры. Дать немного остыть и нарезать наискосок ломтиками толщиной примерно 1 см. Снова выложить срезом вниз на противень.

Запекать на среднем уровне в течение 10 минут до готовности.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 190 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air 190 °C в течение 25 Mins

Достать блюдо. Сервировать.

Поместить блюдо в камеру. Продолжать запекать.

Hot air 190 °C в течение 10 Mins

Советы

Хранить кантуччи в закрытой емкости, в сухом и защищенном от света месте.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

