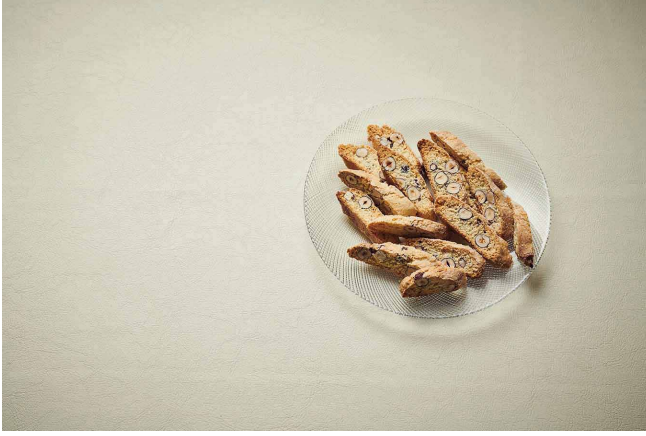




Cantucci

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Piştirme
süresi
Adet
Cihaz

20 Dak.
30 Dak.

35 Dak.

40
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

fındıklı ve tonka fasulyeli

Cantucci

2 Yumurta veya vegan yumurta ikamesi, paket üzerindeki talimatlara göre karıştırılır

250 g Beyaz un

180 g Şeker

½ Çay k. Tonka fasulyesi, rendelenmiş

1 Çimdik Tuz

2 Çay k. Kabartma tozu

25 g Margarin

175 g Fındık, kavrulmuş

Fırınlama

Yuvarlamak için şeker

Cantucci

Margarin dahil tüm malzemeleri karıştırarak bir hamur elde edin. Fındıkları dikkatlice hamurun altına yerleştirin.

Hamurun üzerini kapatın ve 30 dakika soğutun.

Fırınlama

Piştirme bölmesini Sıcak hava ayarında 190 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.





Hamuru 3 eşit porsiyona bölün. Her bir hamur parçasından 3 cm kalınlığında ve fırın tepsisi kadar uzun bir rulo yapın. Ruloları şekerde yuvarlayın ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Orta rafta 20 dakika süreyle pişirin.

Ruloları pişirme bölümünden alın. Biraz soğumalarını bekleyin ve 1 cm kalınlığında verev dilimler halinde kesin. Kesilmiş tarafları aşağı gelecek şekilde tekrar fırın tepsisi yerleştirin.

Orta rafta 10 dakika süreyle pişirin.

Piştirme adımları

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 190 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 190 25 Dak. °C

Yiyeceği çıkartın. Hazırlayın.

Yiyecekleri içeri sürün. Pişirmeye devam edin.

Sıcak hava esnasında 190 10 Dak. °C

İpuçları

Cantucci'leri kapalı bir kap içerisinde kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

