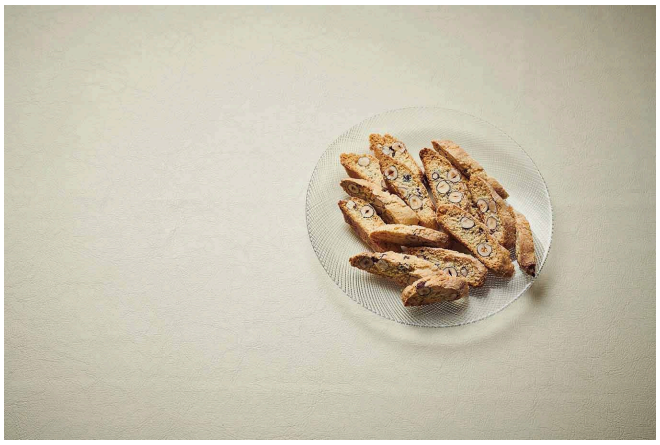
Кантуччі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	30 хв
Час готування	35 хв
шт.	40
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з фундуком та бобами тонка

Кантуччі

2 веганські замінники яєць, змішайте відповідно до інструкцій на опакованні

250 г борошна пшеничного вищого ґатунку

180 г цукру

½ ч. л. бобів тонка, натертих

1 щіпка солі

2 ч. л. розпушувача

25 г маргарину

175 г лісових горіхів, підсмажених

Випікання

цукор для посипання

Кантуччі

Замісіть тісто, склавши докупи всі інгредієнти включно з маргарином. Обережно додайте фундук.

Накрийте тісто кришкою і залиште на 30 хвилин у холодильнику.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 190 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Розділіть тісто на 3 порції. Сформуйте з кожної порції рулетик завтовшки 3 см і завдовжки як деко. Обваляйте рулетики в цукрі й викладіть на застелене папером для випікання деко. Випікайте на середньому рівні впродовж 20 хвилин.

Вийміть рулетики з камери. Залиште трохи охолонути й розріжте по діагоналі скибочками завтовшки приблизно 1 см. Покладіть поверхнею зрізу назад на деко.

Випікайте на середньому рівні впродовж 10 хвилин до готовності.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 190 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 190 °C протягом 25 хв

Дістаньте страву. Сервіруйте.

Помістіть страву в камеру. Продовжуйте запікати.

Гаряче повітря 190 °C протягом 10 хв

Поради

Зберігайте кантуччі в закритому посуді, в сухому та захищеному від світла місці.

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022