

Brezel dolci

circa 65 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

375 g di farina
40 g di cacao in polvere
175 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
1 uovo
250 g di burro ammorbidito

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
di granella di zucchero

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 200 °C

Aria calda: 180 °C

2 Pasta:

Mescolare la farina e il cacao in polvere, aggiungere gli altri ingredienti e lavorare con uno sbattitore utilizzando il gancio impastatore fino a ottenere un impasto liscio. Formare dei rotoli dello spessore di una matita e tagliarli in pezzi di ca. 17 cm di lunghezza. Piegare i rotoli in modo da formare dei brezel e posizionarli sulle teglie preparate in precedenza.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 12 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti



Dr. Oetker AG/SA

Spostare i brezel insieme alla carta da forno e lasciarli raffreddare.

3 Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellarla sui brezel. Prima che la glassa si asciughi completamente, cospargere con granella di zucchero.

