


Brunsli di Basilea (tradizionali)

30 pezzi

 facile Fino a 30 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

2 albumi

75 g di cioccolato fondente

250 g di mandorle macinate

250 g di zucchero

0.5 c. da tè di cannella in polvere

1 c. da tavola di cacao in polvere

1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno. Preparare stampini a piacere e un mattarello decorativo.

2 Impasto:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e lasciar raffreddare brevemente. Montare gli albumi e mescolarli bene con il cioccolato. Aggiungere le mandorle, la cannella, il cacao in polvere, lo zucchero e mescolare. Stendere l'impasto sopra lo zucchero con uno spessore di 1 cm. Tracciare uno schema a linee con un mattarello decorativo. Ritagliare le forme preferite e disporle sulle teglie preparate. Coprire le teglie con un panno (protezione dalla polvere e dagli insetti). Lasciar asciugare per tutta la notte. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 140 °C**Aria calda: 120 °C**

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

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Sfornare, lasciar raffreddare e conservare in un luogo fresco e asciutto.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Al posto del cioccolato si può usare la Glassa scura Dr. Oetker.
- Si può anche stendere l'impasto tra due sacchetti da congelatore aperti.
- 1 cucchiaino da tavola di Kirsch dà all'impasto un tocco speciale.

