

Brunsli di Basilea

circa 40 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

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

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
2 chiare d'uovo
300 g di mandorle macinate
di cannella in polvere
2 c. da tavola di cacao in polvere
300 g di zucchero

1 Preliminari:

Foderare le placche con carta oleata.

2 Pâte:

Sciogliere la glassa scura come indicato sulla confezione e lasciare raffreddare leggermente. Sbattere le chiare d'uovo brevemente in una terrina e mescolare con la glassa. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare. Stendere la pasta su uno strato di zucchero su uno spessore di 1 cm. Ritagliare biscotti a volontà e distribuirli sulle placche preparate. Coprire le placche con un telo per proteggere i biscotti da insetti e polvere.

Lasciare asciugare per **una notte**.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 220 °C

Aria calda: circa 200 °C



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 5-7 minuti.

Forno tradizionale: circa 220 °C

Aria calda: circa 200 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 5 - 7 Minuti

Togliere dal forno, lasciare raffreddare e conservare al fresco e all'asciutto.

Consiglio

- La pasta può anche essere stesa tra due buste da congelazione ritagliate.
- Per aromatizzare i biscotti, aggiungere all'impasto 1 cucchiaino da tavola di kirsch.

