

Chioccioline di brioche vegane

circa 10 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 24 cm):****Pasta:**

3 dl di latte (vegetale, ad es. d'avena)
50 g di zucchero di canna
500 g di farina di farro
di sale
di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
50 g di margarina fusa (vegana)

Ripieno:

200 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
2 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
2 c. da tè di cannella in polvere
50 g di margarina fusa (vegana)
200 g di purea di marroni
di zucchero a velo

Per spennellare:

2 c. da tavola di panna (vegana, ad es. di soia)

Decorazione:

di Glassa scura Dr. Oetker
di arachidi tritate

1 Preliminari:

Rivestire uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

2 Pasta:

Scaldare il latte e sciogliervi lo zucchero. Versare la farina, il sale, il lievito secco e la pasta di vaniglia in una terrina. Aggiungere la margarina e il latte riscaldato. Mescolare con lo sbattitore per ca. 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio, coprire e **lasciare riposare per ca. 2 ore.**

3 Ripieno:

Amalgamare il marzapane, la pasta di vaniglia e la cannella e stendere il composto con un po' di zucchero al velo per formare una sfoglia di ca. 28 x 38 cm. Stendere l'impasto su una superficie di ca. 40 x 30 cm. Spennellare con la margarina liquida lasciando libero un bordo di 1 cm. Appoggiare sopra la sfoglia di marzapane e cospargere di purea di marroni. Arrotolare partendo dal lato lungo. Tagliare in fette larghe 5 cm (10 pezzi) e disporle nello stampo apribile. **Coprire e lasciare riposare per 30 minuti.**



Dr. Oetker AG/SA

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

Spennellare le chioccioline con la panna. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30-35 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 30 - 35 Minuti

Lasciare raffreddare su una griglia.

④ Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliare un piccolo angolo della bustina e decorare le chioccioline. Infine cospargerle di arachidi.

