

Dolce di mele con nocciole

circa 20 porzioni



facile

Fino a 20 Min.



1 Preliminari:

Ungere e infarinare una placca.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta morbida:

Per la pasta, sbattere a crema con lo sbattitore elettrico il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, la cannella e il sale. Incorporare i tuorli d'uovo uno per volta. In seguito incorporare lo yogurt. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il cacao in polvere, setacciare il tutto sul composto e incorporare con le nocciole, le mele, il rum e il succo di limone. Sbattere le chiare d'uovo, aggiungere poco a poco lo zucchero, montare il tutto a neve soda e incorporare all'impasto.

Ingredienti:

Placca:

Pasta morbida:

250 g di burro ammorbidito

150 g di zucchero a velo

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 c. da tè di cannella in polvere

1 pizzico di sale

5 tuorli d'uovo

125 g di yogurt

250 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

2 c. da tavola di cacao in polvere

150 g di nocciole macinate

750 g di mele sbucciate a dadini

2 c. da tavola di rum

1 mezzo limoni, succo

5 chiare d'uovo

100 g di zucchero

Decorazione:

di zucchero a velo



Dr. Oetker AG/SA

Distribuire la pasta sulla placca imburata e infarinata. Cuocere per ca. 30 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 30 Minuti

3 Decorazione:

Spolverizzare il dolce raffreddato con zucchero al velo.

Consiglio

- Preparare una salsa al cioccolato con 5 dl di latte, 3 c. da t. di zucchero e mezza busta di Pudding Cioccolato Dr. Oetker mescolando durante la cottura. Togliere dal fuoco e incorporare 2 c. da t. di rum. Servire il dolce con la salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia.

