

Gnocchetti al quark

circa 50 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**120 g di burro da arrostire
ammorbidito

70 g di zucchero grezzo

100 g di quark semigrasso

1 bustina di Finesse Scorza di limone
grattugiata Dr. Oetker

di Aroma limone Dr. Oetker

100 g di farina

1 busta di Pudding Vaniglia Dr.
Oetker

2 c. da tavola di Epifin Dr. Oetker

Decorazione:

di granella di zucchero

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, lavorare il burro da arrostire a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco lo zucchero grezzo e sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare il quark, l'aroma Finesse Scorza di limone e l'aroma Limone. Mescolare la farina, la polvere per budino e l'Epifin, setacciare e incorporare al composto di quark sbattendo a velocità media.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate. Appiattire leggermente ogni gnocchetto con un cucchiaino umido (immergendolo in acqua fredda) e cospargere con granella di zucchero.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere i gnocchetti nella parte media del forno per ca.10 minuti. Lasciarli raffreddare su una gratella.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 11 Minuti

Consiglio

- I gnocchetti possono essere formati a volontà con due cucchiaini e rotolati in un piatto di granella di zucchero prima di essere disposti sulle placche del forno.

