

Gugelhupf ai mirtilli rossi i con cioccolato

circa 16 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Stampo da gugelhupf (Ø 22 cm):****Pasta:**

350 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
180 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
250 g di burro o di margarina ammorbidito
5 uova
4 c. da tavola di latte
125 g di mirtilli rossi secchi (cranberries)
100 g di Truciolì di cioccolato fondente Dr. Oetker
75 g di mandorle macinate
di mandorle a scaglie

1 Preliminari:

Imburrare uno stampo da gugelhupf (Ø 22 cm) e cospargerlo con scaglie di mandorle.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Mescolare in una ciotola la farina con l'Epifin e il lievito in polvere. Incorporare gli altri ingredienti tranne i mirtilli rossi, i trucioli di cioccolato e le mandorle macinate. Lavorare il tutto con il mixer, prima a velocità ridotta, poi per **2 minuti** ad alta velocità fino ad ottenere un impasto liscio. Incorporare i mirtilli rossi, i trucioli di cioccolato e le mandorle macinate.

Versare l'impasto nello stampo, livellare e cuocere sulla scanalatura inferiore del forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 55 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

A cottura ultimata, lasciare raffreddare per **10 minuti** nello stampo sistemato su una gratella. Staccare il dolce dal bordo dello stampo, sformarlo su una gratella coperta con carta oleata e lasciare raffreddare.

Consiglio

- Prima di servire, spolverizzare con zucchero al velo. Il gugelhupf può essere preparato in anticipo e congelato.

