

Gugelhupf alle noci e al Baileys®

circa 16 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

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

100 ml d'acqua calda
2 c. da tavola di cappuccino istantaneo
5 uova
250 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
250 g di burro liquido
125 ml di Baileys® (Irish Cream)
150 g di farina
100 g di Epifin Dr. Oetker
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
100 g di noci macinate
200 g di Truciolli di cioccolato fondente Dr. Oetker

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Imburrare bene e infarinare uno stampo da gugelhupf.

Preriscaldare il forno:

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

Sciogliere il preparato in polvere per cappuccino in acqua bollente. Unire in una terrina le uova, lo zucchero a velo e lo zucchero vanillinato, quindi montare con uno sbattitore alla velocità massima per 2 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso e il Baileys® mescolando. Mescolare la farina con l'Epifin, il lievito e le noci tritate, quindi incorporare velocemente al composto alternando le farine al cappuccino in 2 porzioni. Aggiungere le scaglie di cioccolato. Versare il composto nello stampo per Gugelhupf preparato in precedenza.



Dr. Oetker AG/SA

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

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 70 Minuti

Togliere dal forno e lasciare riposare per **ca. 10 minuti**. Sformare e lasciare raffreddare.

③ Decorazione:

Prima di servire, spolverizzare con zucchero al velo.

Consiglio

- Il gugelhupf può essere preparato in anticipo e congelato.

