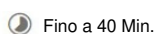


Gugelhupf arancia e zenzero con copertura al Ruby

circa 14 pezzi



medio



Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Impasto per il dolce:

- 170 g di farina
- 1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 200 g di burro o di margarina
- 60 ml succo d'arancia
- 1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
- 1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
- 1 c. da tè di zenzero , fresco grattugiato in salamoia

Decorazione:

- 1 pacchetto di Copertura al cioccolato Ruby Dr. Oetker

1 Preliminari:

Imburrare uno stampo per Gugelhupf (Ø 20 - 23 cm) o spruzzarvi lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 170 °C

Aria calda: 150 °C

② Per l'impasto del Gugelhupf:

In una terrina, mescolare bene la farina con il lievito. Sciogliere il burro in una padella e lasciare raffreddare un po'. In una terrina separata, mescolare le uova, lo zucchero e la pasta di vaniglia con uno sbattitore (fruste) fino a ottenere un composto leggero e soffice. Incorporare metà della farina e mescolare per ca. 20-30 secondi a velocità ridotta. Aggiungere la farina restante e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e uniforme.

Aggiungere l'aroma naturale di scorze d'arancia Dr. Oetker e lo zenzero fresco grattugiato incorporandoli delicatamente con una spatola.

Versare il composto nello stampo preparato in precedenza e infornare.

Tempo di cottura: circa 50 - 55 Minuti

Verificare la cottura con uno stecchino: se non vi rimangono attaccati resti di impasto, estrarre il dolce dal forno e lasciar raffreddare per ca. 10 minuti. Dopodiché, rimuoverlo dallo stampo e far raffreddare su una griglia.

③ Decorazione:

Sciogliere la copertura al cioccolato Ruby seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e distribuirla delicatamente sul Gugelhupf.