


Mattonella ai mandarini

circa 20 pezzi

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

200 g di burro ammorbidito
200 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
4 uova
180 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
50 g di mandorle macinate

Copertura:

700 g di mandarini (4 scatole), sgocciolati
200 g di panna acidula Nature
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
4 uova
di cannella in polvere
40 g di Epifin Dr. Oetker

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Spruzzare sui bordi della teglia (40 x30 cm) lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto, montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente lo zucchero, lo zucchero vanillinato e Finesse continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Mischiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente. Infine, unire le mandorle. Stendere il composto nella teglia.

3 Copertura:

Per la copertura, disporre i mandarini sull'impasto. Mescolare brevemente con lo sbattitore alla velocità minima gli ingredienti rimasti (il composto risulterà liquido) e versarli uniformemente sui mandarini.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

④ Decorazione:

Prima di servire il dolce, tagliarlo nel numero di fette desiderate e spolverarlo con un po' di zucchero a velo.

