

Meitschibei - pasticcini alle noci

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pan di Spagna:**

300 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 pizzico di sale
30 g di zucchero
1.5 dl di latte
1 uovo
80 g di burro ammorbidito

Ripieno:

400 g di nocciole macinate
200 g di zucchero a velo
1 c. da tè di cannella in polvere
circa 1 dl d'acqua

Per spennellare:

1 uovo

1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno.

2 Impasto:

Mescolare la farina con il lievito secco, il sale e lo zucchero. Aggiungere il latte e l'uovo, quindi impastare il tutto per ca. 5 minuti. Unire il burro tagliato a pezzi e continuare a lavorare l'impasto per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti). Stendere l'impasto a uno spessore di ca. 2 mm. Ritagliare 12 rettangoli di 18 x 7 cm.

3 Ripieno:

Mescolare le nocciole, lo zucchero al velo e la cannella. Aggiungere l'acqua fino a ottenere un composto modellabile. Porzionarlo in parti da 50 g, stenderle formando con ognuna un bastoncino lungo circa 18 cm e disporle sui rettangoli di impasto. Spennellare con l'uovo i bordi dell'impasto e arrotolarlo con cautela. Piegare i rotolini a forma di ferro di cavallo e disporli sulla teglia preparata in precedenza. Lasciar lievitare nuovamente i Meitschibei per un pochino. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C



Dr. Oetker AG/SA

Spennellare due volte con l'uovo (lasciar asciugare un attimo tra un passaggio e l'altro). Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 15 - 20 minuti.

Consiglio

- Il ripieno può essere reso più morbido con l'aggiunta di acqua ed essere distribuito sull'impasto con un sac à poche con beccuccio (20 mm Ø).

