

Occhi di bue dolci

20 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

4 uova
450 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
450 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
3 dl di latticello

Copertura:

6 dl di panna
2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
2 c. da tè di zucchero

Decorazione:

240 g di albicocche dimezzate (confezione piccola)

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: Cornice da pasticceria (ca. 37 x 30 cm)

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare lo zucchero e lo zucchero vanillinato con lo sbattitore alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. A velocità bassa unire la farina mescolata col lievito, alternandola con il latticello. Versare nella cornice da pasticceria preparata in precedenza, livellare e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 20 Minuti



Dr. Oetker AG/SA

Togliere dal forno, togliere dallo stampo e lasciar raffreddare. Tagliare la torta raffreddata in 20 pezzi (6 x 9 cm).

3 Copertura:

Per la copertura, versare la panna in una ciotola. Mescolare il fissante per panna con lo zucchero vanillinato e lo zucchero e aggiungerlo alla panna mentre sta montando. Distribuirlo uniformemente sulle fette. Ricoprire ciascuna fetta con due mezzette albicocche. Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

