

Sella di capriolo

circa 15 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Vaporizzare uno stampo scanalato con spray di cottura Dr. Oetker o imburrrarlo bene.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta morbida:

Sbattere a schiuma il burro, lo zucchero e lo zucchero vanillinato. Incorporare le uova, gli aromi e il sale e mescolare bene il tutto con lo sbattitore elettrico. Mescolare la farina, l'Epifin, il cioccolato in polvere e il lievito in polvere, setacciare sul composto. Amalgamare per ottenere un impasto liscio. Incorporare ancora il latte e, in ultimo, le mandorle macinate. Versare l'impasto nello stampo preparato.

Ingredienti:

Stampo a cassetta scanalato:

Pasta morbida:

100 g di burro
125 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 uova
2 gocce di Aroma mandorle amare Dr. Oetker
di Aroma rum Dr. Oetker
1 pizzico di sale
50 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
100 g di cioccolato in polvere
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
2 - 3 c. da tavola di latte
100 g di mandorle sgusciate e macinate

Glassa:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
100 g di bastoncini di mandorle



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 60 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 60 Minuti

Togliere dal forno, lasciare riposare per 10 minuti prima di sformare.
Lasciare raffreddare.

3 Glassa:

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione e stenderla sul dolce. Decorare con i bastoncini di mandorle.

