


# Streusel ai mirtilli

circa 12 pezzi

 facile

 Fino a 40 Min.



## Ingredienti:

### Granella:

80 g di mandorle macinate  
3 c. da tavola di zucchero grezzo  
40 g di burro

### Impasto:

150 g di burro ammorbidito  
di Finesse Scorza di limone  
grattugiata Dr. Oetker  
2 c. da tavola di succo di limone  
160 g di zucchero grezzo  
1 bustina di Zucchero vanigliato  
Bourbon Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
4 uova  
250 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
350 g di mirtilli

## 1 Preliminari:

Rivestire uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

## 2 Granella:

Mettere le mandorle, lo zucchero grezzo e il burro in una terrina e con le mani formare la granella.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

## 3 Impasto:

Mescolare il burro, Finesse, il succo di limone, lo zucchero grezzo, lo zucchero vanigliato e il sale con lo sbattitore fino a ottenere una consistenza schiumosa. Aggiungere le uova una alla volta e continuare a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Mischiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando alla velocità minima.



**Dr. Oetker AG/SA**

Stendere l'impasto all'interno dello stampo.  
Cospargere di mirtili, premendoli leggermente. Ricoprire  
con la granella e cuocere sul ripiano inferiore del  
forno preriscaldato per ca. 50 minuti.

**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: circa 50 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

