

Variazioni di burro

circa 20 porzioni



facile

Fino a 20 Min.



1 Preparazione:

Preparare la carta da forno, la pellicola trasparente o il sac à poche con beccuccio a stella (Ø 15 mm).

2 Base:

Mescolare il burro con il sale fino a ottenere un composto spumoso. Per la variante dolce omettere il sale.

3 Varianti Salate:

Tritare finemente gli ingredienti a seconda della variante, aggiungerli alla base e mescolare bene.

4 Variante dolce:

Mescolare il burro con lo Zucchero vanigliato e Finesse Scorza d'arancia fino a ottenere un composto spumoso.

5 Per finire:

Trasferire il composto di burro su un foglio di carta da forno o sulla pellicola trasparente, formare un rotolo, arrotolare ben strette le estremità e fissarle; in alternativa riempire un sac à poche. Spremere quindi delle piccole porzioni in ciotoline o su carta da forno. Lasciare raffreddare il burro in frigorifero.

Ingredienti:

Base:

250 g di burro ammorbidito
1 pizzico di sale

Erbette:

1 mazzetto di erbette (prezzemolo, erba cipollina, aneto)
1 c. da tè di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 c. da tè di aglio in polvere di pepe e paprica

Fichi e noci:

100 g di fichi secchi
100 g di nocciole macinate

Pomodori:

6 c. da tè di purea di pomodoro
1 pizzico di aglio in polvere di origano

Senape e pepe:

2 pizzichi di pepe
20 g di senape

Vaniglia e arancia (dolce):

1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker