

# Variazioni di cialde

circa 8 pezzi



facile

Fino a 30 Min.



## 1 Preparazione:

Riscaldare lo stampo per cialde alla massima temperatura. Nota: Seguire le istruzioni per l'uso.

## 2 Impasto base:

Lavorare il burro con lo sbattitore fino a quando si sarà ammorbidito. Mescolando, aggiungere lo zucchero, il sale e Finesse Vaniglia. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando per ca. 30 secondi alla velocità massima. Mischiare la farina con il lievito e incorporare gradualmente il latte mescolando a velocità media.

## 3 Banana:

Mescolare le nocciole con la farina. Schiacciare bene la banana con la forchetta, barnarla con il succo di limone, quindi incorporare.

## 4 Cioccolato:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi incorporare insieme a Finesse Scorza d'arancia.

## Ingredienti:

### Impasto base:

175 g di burro ammorbidito  
150 g zucchero  
1 pizzico di sale  
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
4 uova  
225 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 dl di latte (100 ml)

### Banana:

50 g di nocciole macinate  
1 banana  
1 c. da tavola succo di limone

### Cioccolato:

100 g di cioccolato fondente  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

### Marzapane:

1 pacchetto di Marzapane da cuocere Dr. Oetker

### Caffè:

4 c. da tè caffè istantaneo

**5 Marzapane:**

Tagliare il marzapane a dadini e mescolare insieme al burro fino a ottenere una consistenza morbida.

**6 Caffè:**

Sciogliere il caffè istantaneo nel latte e incorporare.

**7 Cottura:**

Abbassare la temperatura della piastra per cialde al livello medio e imburrare. Per ogni cialda versare ca. 2 c. da tavola sulla piastra, distribuire con il cucchiaino, cuocere fino alla doratura e lasciare raffreddare su una griglia.

Consiglio

- Spolverizzare le cialde con lo zucchero al velo e servire con panna montata, frutta, gelato alla vaniglia, Salsa Dessert Cioccolato Dr. Oetker o Salsa Dessert Caramello Dr. Oetker.