



Brunslì

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	3 h
Temps de cuisson	5 min
Appareil	Comhair SE à partir de 2015

Préparation

500 g de sucre

500 g d'amandes, finement moulues

2 pc de cannelle, moulue

4 cs de farine

4 blancs d'œuf

200 g de chocolat, noir

Battre les blancs d'œufs en neige. Mélanger le sucre, les amandes, la cannelle et la farine. Incorporer les blancs d'œufs. Faire fondre le chocolat et le mélanger à la pâte.

Sucre, pour abaisser la pâte

Etaler la pâte sur le sucre cristallisé, l'abaisser sur une épaisseur d'environ 1,5 cm et lui donner du relief à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à rainures. Couper les brunslì à l'emporte-pièce et les poser sur 2 plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé.

Laisser sécher les brunslì pendant environ 3 heures.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud

Enfourner les plaques à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 230 °C pendant 5 min

Conseils

Les brunslì peuvent également être séchés pendant 1 heure au four à 40 °C «air chaud».

Accessoires

2 plaques à gâteaux





Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

