



Cantucci

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	35 Mins
Stuks	40
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met hazelnoten en tonkabonen

Cantucci

2 veganistische eivervangers, volgens de beschrijving op de verpakking aangemengd

250 g bloem

180 g suiker

½ tl tonkaboon, geraspt

1 snufje zout

2 tl bakpoeder

25 g margarine

175 g hazelnoten, geroosterd

Bakken

suiker voor het uitrollen

Cantucci

Met alle ingrediënten tot en met de margarine een deeg maken. De hazelnoten voorzichtig onder het deeg scheppen.

Het deeg afgedekt gedurende 30 minuten op een koude plek laten staan.

Bakken

De gaarruimte met hete lucht tot 190°C voorverwarmen.





Het deeg in 3 porties verdelen. Van elk stuk deeg een rol vormen die 3 cm dik en net zo lang als de bakplaat is. De rollen door de suiker rollen en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Op het middelste niveau gedurende 20 minuten bakken.

De rollen uit de gaarruimte nemen. Iets laten afkoelen en schuin in ca. 1 cm dikke plakjes snijden. Op het snijvlak weer op de bakplaat leggen.

Op het middelste niveau gedurende 10 minuten afbakken.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 190 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air 190 °C gedurende 25 Mins

Gerecht eruit nemen. Bereiden.

Gerecht erin schuiven. Verder bakken.

Hot air 190 °C gedurende 10 Mins

Tips

De cantucci in een dichte trommel droog en donker bewaren.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

