

Bacetti stiriani al marzapane e semi di zucca



Pasticcini

Tipo di
ricetta



80 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 6-12 persone

100 g di semi di zucca stiriani
100 g di zucchero
200 g di marzapane grezzo
Glassa di cioccolato pronta

Preparazione

Tostare i semi di zucca stiriani in una padella senza olio e lasciar raffreddare in un piatto. Caramellare lo zucchero e aggiungervi i semi di zucca tostati. Lasciar raffreddare su carta da forno e tritare grossolanamente. Impastare il marzapane con il croccante di semi di zucca e stenderlo con uno spessore di 5 mm. Usando delle formine per dolci, tagliare e ricoprire di cioccolato. Decorare a piacere. Mettere poi a riposare in frigorifero.

Consiglio dello chef: se il composto è troppo appiccicoso e non si lascia lavorare bene, metterlo nel congelatore per pochi minuti. Nel frattempo, preparare la glassa al cioccolato.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**