

Vanillekipferl all'olio di semi di zucca stiriano IGP



Biscotti
Tipo di ricetta



70 Minuti
Preparazione



Media
Difficoltà

75 Minuti



Ingredienti per 12 persone

Per la pastafrolla:

320 g farina tipo 00

60 g zucchero a velo

1 bustina di zucchero vanigliato

4 cucchiaini da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP

250 g di burro o margarina

130 g di noci tritate

Per infarinare o guarnire:

100 g di zucchero a velo

1 bustina di zucchero vanigliato

100 g di cioccolato fondente

Preparazione

Setacciare la farina e mescolarla con lo zucchero vanigliato, lo zucchero a velo, le noci e l'olio di semi di zucca stiriano IGP. Tagliare a tocchetti il burro o la margarina (devono essere freddi) e distribuirli al centro dell'impasto. Amalgamare fino a ottenere un composto uniforme. Formare un rotolo e farlo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Dividere l'impasto in pezzetti dello spessore di 1 cm, arrotolarli e incurvarli a forma di cornetto. Distribuire su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C (in modalità ventilata) per 15-20 minuti. A cottura ultimata, infarinare i cornetti ancora caldi nel composto di zucchero vanigliato e zucchero a velo, oppure lasciar raffreddare ed immergere le estremità nel cioccolato fondente fuso (attenzione: i cornetti si spezzano facilmente!).

Consiglio dello chef: in caso di allergia alle noci, aggiungere all'impasto almeno 60 g in più di farina tipo 00 al posto delle noci.

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