

CANTUCCINI



Itāļu cepumi pie kapučīno



Recepte

400 g Lībekas marcipāna pamatmasas
200 g cukura (ja iespējams, brūnā cukura)
90 g SuperCreme/ krēma margarīns ar sviesta garšu
300 g Eifix Vollei/ Pasterizēta, šķidra ola
500 g Hellin kviešu miltu 550
10 g Cepamā pulvera
sāls

Cepumiem bieži tiek pievienots citrons, vaniļa un/vai malts kanēlis un krustnagliņas.

300 g Lībekas saldās, lobītās mandeles

Kā citu variantu iesakām masai pievienot pistācijas vai citus riekstus.

Lai piedotu masai spēcīgāku garšu, marcipāna pamatmasas vietā var izmantot arī persipāna pildījumu Lubeca-Lubapan SP.

Pagatavošana

Marcipāna pamatmasu, cukuru un SuperCreme samaisa. Ik pa laikam pievieno olu. Miltus samaisa ar cepamo pulveri un pievieno iepriekš pagatavotajai marcipāna masai.

No mīklas veido stienīšus, ko liek uz cepamās plāts. Pārziež ar olu un cep 180°C apmēram 25 minūtes.

Kad stienīši gatavi, ļauj tiem atdzist. Griež apmēram 1 cm biezās šķēlēs. Tās plakaniski novieto uz cepamās plāts un vēlreiz cep 180°C apmēram 15 minūtes.