



ovomaltine

OVO GUGELHUPF



PREPARAZIONE GUGELHUPF OVO

INGREDIENTI

250 g di burro
250g de sucre
1 bustina di zucchero vanigliato
4 uova
4 cucchiari di latte
4 cucchiari di panna

300g di farina bianca
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 pizzico di sale
150g di Crunchy Cream
un po' di zucchero a velo

PREPARAZIONE

1. Imburrare e infarinare uno stampo e riporlo in frigo.
2. Far ammorbidire il burro in una terrina.
Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato, quindi mescolare fino a quando lo zucchero non si è sciolto.
3. Aggiungere un uovo alla volta e mescolare bene.
Incorporare il latte e la panna.
4. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il sale e aggiungerli al composto.
Dividere a metà l'impasto.
5. Aggiungere CRUNCHY CREAM a una delle due metà e mescolare.
Versare nello stampo preparato precedentemente i due impasti alternandoli. Per ottenere l'effetto marmorizzato mischiare l'impasto con una forchetta facendo movimenti a spirale.
6. Cuocere per circa 60 minuti a 190 gradi nella parte inferiore del forno precedentemente riscaldato. Togliere dal forno, far raffreddare.
Mettere il gugelhupf su una griglia e far raffreddare completamente.
Spolverizzare con zucchero a velo.