

Grizona nukskuko

Ingrédients

- 300g da faruno
- 100g da sukero
- 175g da butero
- 1 ovo
- 220g da sukero
- 25g da akvo
- 200g da tuta likva kremo
- 40g da mielo
- 300g da nuksoj
- 1 ovo por la glazurado

Préparation

1. Kuko, torto, paste o; el la Grizonoj, el Engadino.
2. i tiu svisa speciala o ajne havas tiom da nomoj kiom da receptoj, kaj ankora mi ne parolis al vi pri la ne-francoparola nomo (Bündner Nusstorte a Tuorta da Nusch Engiadinaisa), sed la bazo restas la sama: sablopasto, multe da nuksoj kaj karamelo kun mielo kiel liga o.
3. i estas tre facila kuko por fari kaj i konservas facile dum pluraj tagoj (mi e legis ke bone pakita, i povus konservi i dum pluraj semajnoj en la fridujo, por provi!
4.).
5. Bone, kaj vi kompreneble, vidinte la liston de la ingrediencoj, scias ke i estas tre ri a deserto, kaj se mi refarus in, mi pensas ke mi farus in prefere en kadro ol en rondo por povi servi in en malgrandaj kvadratoj kiel brownio
Ingrediencoj: Mi uzis la nuksojn kaj la mielon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne kunligita).
6. Miksu la farunon kun la sukero kaj la butero tran ita en etaj kubetoj is vi akiras krumblecane teksturon.
7. Aldonu la ovon kaj miksu rapide por formi globon.
8. Dividu la paston en du pecojn, unu pli granda ol la alia, envolvu ilin en platan folion kaj metu ilin en la fridujon almena 1 horon.
9. Dum i tiu tempo, vi povas prepari la ornamon.
10. Preparu karamelon kun la sukero kaj la akvo.
11. Kiam i havas belan ambrokoloran, degleci in per la kremo, poste aldonu la mielon kaj nuksojn (kompletajn a iomete hakitajn la via deziro).
12. Da rigu la kuiradon kelkajn minutojn is la karamelo bone envolvas la nuksojn kaj la miksa o fari as siropoza.
13. Lasu in malvarmi i iomete.
14. La kuirado: 1 ovo por la glazurado Elrulu la pli grandan el viaj du pastoj kaj surmetu in en rondon a buteritan pleton de 24cm de diametro.
15. Ver u la karamelo kun nuksoj interne, bone kompaktigante la miksa on.
16. Poste elrulu la duan paston kaj aldonu in supre por formi paste on (se necese vi povas uzi iomete da akvo por soldu la du pastojn).
17. Glazuru la kukon per peniko kun batita ovo, poste vi povas fari desegnon supre kun la dorso de tran ilo se vi deziras; trui kelkajn truojn sur la surfaco por ke la vaporo povu eskapi dum kuirado sen eksplodigi la kukon.
18. Mettu en la anta varmigita forno je 180°C por 30 minutoj de kuirado.

19. Lasu in malvarmi i je ambra temperaturo anta ol demoldi kaj gajnu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com