

Cozonac vegan cu merișoare

Cozonac vegan, cu umplutură din migdale și merișoare

12 porții



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



Ingrediente:

Pregătirea:

1 Formă de copt (25 x 11 cm)
20 g margarină vegană

Aluatul:

200 ml Băutură din migdale
50 g margarină vegană
350 g făină
1 plic Drojdie Dr. Oetker
50 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 praf sare

Umplutura:

50 g migdale feliate
200 g merișoare zaharisite

Decorarea:

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 Pregătirea:

Se unge forma de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: în partea de jos

2 Aluatul dospit:

Se încălzește băutura de migdale, se adaugă margarina vegană și se lasă să se topească. Făina și drojdia uscată se amestecă într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă laolaltă cu mixerul cu spiralele de aluat, la început la viteză mică, apoi la viteză maximă, cca 5 minute până ce se obține un aluat omogen. Aluatul acoperit se lasă într-un loc călduț, în repaus, până ce își mărește vizibil volumul.

3 Umplutura:

Migdalele se prăjesc, fără ulei, într-o tigaie până ce capătă o culoare maro-aurie. Se lasă apoi pe o farfurie să se răcească.

Pe o suprafață de lucru ușor tapetată cu făină, se întinde aluatul într-o foaie dreptunghiulară cu dimensiunile de circa 50 x 25 cm. Foaia de aluat se unge cu merișoarele în sos și se presară cu migdalele mărunțite. Foaia de aluat se rulează apoi dinspre marginea mai scurtă. Ruloul de aluat se taie în două, de-a lungul, pe mijloc, cu un cuțit bine ascuțit. Cele două fâșii de aluat astfel obținute, cu tăietura în sus, se împletesc apoi se așază în forma de copt. Se lasă din nou în repaus, până ce își mărește vizibil volumul.

Apoi forma se introduce în cuptor și se coace pentru aproximativ 45 de minute.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: în partea de jos

Durată de coacere: 45 Minute

4 Decorarea:

Cozonacul se desprinde din formă, se răstoarnă pe un grătar de bucătărie și se lasă să se răcească. După dorință, înainte de servire se poate pudra cu zahăr pudră.

Tip from the Test Kitchen

- Cozonacul se poate congela.
- În loc de o umplutură cu fructe puteți unge foaia de aluat cu o cremă obținută din 75 g de margarină vegană moale, 75 g de zahăr și 2 lingurițe de scorțișoară măcinată frecate spumă.