

Alberelli di Natale golosi

6 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta al Cacao
3 uova
125 g burro a temperatura ambiente
80 ml latte a temperatura ambiente

Per la crema:

100 g Dolceneve PANEANGELI
200 ml latte freddo di frigorifero
125 g burro a temperatura ambiente
1 confezione di perline
1 confezione di Confetti al cioccolato PANEANGELI

Procurati dei taglia biscotti a stella di misura decrescente.

- 1 Prepara la torta al cacao: in una terrina con i bordi alti versa il contenuto della busta grande, il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Amalgama gli ingredienti con uno sbattitore elettrico.
- 2 Rivesti una leccarda con la carta forno e versa l'impasto della torta. Livellalo con una spatola o con il dorso di un cucchiaio.
- 3 Cuoci in forno caldo preriscaldato a 165°C, modalità ventilata, nel ripiano basso per 15 minuti.
- 4 Sforna e fai raffreddare.
- 5 Prepara la crema: in una terrina con i bordi alti versa il latte freddo, il burro a temperatura ambiente e la dolceneve. Monta la crema con uno sbattitore elettrico e riponila in una tasca da pasticciare.
- 6 Con dei taglia biscotti a forma di stella, di misure decrescenti, ritaglia delle stelle di torta. Con le parti di torta che rimangono puoi realizzare dei gustosi bon bon. Sbriciola la torta e mescolala con della ganache e del burro, realizza delle palline, lasciale riposare in frigorifero per un'ora poi glassa e decora a piacere.



cameo

- 7 Componi il dolce alternando le stelle di torta alla dolceneve, ricreando l'effetto della neve sugli alberi.
- 8 Decora gli alberelli con le perline morbide e i confetti al cioccolato.
- 9 Spolverizza con lo zucchero a velo contenuto nella confezione di preparato per torta al cacao.

Conserva i dolci in frigorifero e consumali entro 24 ore.

Divertiti a decorare i tuoi alberelli come più ti piace!

