

Cappelli di Babbo Natale

circa 70 - 75 porzioni



media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
150 g panna acida
uova
50 g Dolceneve PANEANGELI
150 ml latte freddo
75 fragole piccole

- 1 Preparare l'impasto, sbattendo la miscela con la panna acida e le uova, per circa 2 minuti.
- 2 Distribuire l'impasto in stampi di silicone per cioccolatini rotondi e cuocere per 8 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato 180°C.
- 3 Decorare i dolcetti raffreddati con la dolceneve e le fragole formando i cappelli di babbo natale.