


# Scrigno di Natale con biscotti e crema al burro

circa 6 - 8 porzioni

   media up to 40 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte  
100 g burro  
uova  
300 ml latte freddo di frigorifero  
180 g burro a temperatura ambiente  
50 g cioccolato fuso  
2 cucchiaini di cacao amaro  
200 g Dolceneve PANEANGELI  
1 confezione di Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI  
1 confezione di Lettere e Numeri di Cioccolato PANEANGELI  
cioccolato fondente fuso

Preriscalda il forno a 180°C.

- 1** Versa nella terrina la miscela contenuta nella busta del preparato 9 torte. Nel mezzo del mucchio forma una buca e aggiungi l'uovo, con la forchetta, lavorali assieme ad un po' di miscela per avere un impasto denso. Metti sopra il burro e copri con la miscela. Lavora il tutto rapidamente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.
- 2** Fai riposare l'impasto in frigorifero, coperto con pellicola alimentare, per almeno mezz'ora
- 3** Stendi la pasta con l'aiuto del matterello infarinando ogni tanto, fino a farla diventare dello spessore di ca. ½ cm.
- 4** Con uno stampino rotondo del diametro di ca. 8 cm, ritaglia dei cerchi e disponili sulla placca da forno, ricoperta con carta da forno, non troppo vicini.
- 5** Cuoci nel forno elettrico preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Sformali e lasciali raffreddare.

- 6 Prepara la dolceneve al cioccolato: in una terrina a sponde alte versa il latte freddo di frigorifero, il cioccolato fuso, il cacao ed il burro a temperatura ambiente, aggiungi la polvere e mescola a bassa velocità con lo sbattitore elettrico per 30 secondi. Sbatti per 4-5 minuti alla massima velocità, fino a quando la crema è ben montata.
- 7 Prendi i biscotti e la crema: metti sul piatto da portata uno strato sottile di crema al burro e inizia ad assemblare il tronchetto partendo dal centro del piatto disponendo un biscotto spalmato di crema, continua così alternando crema e biscotti fino a che non avrai terminato questi ultimi. All'inizio il tronchetto va sorretto dopo i primi 3/4 biscotti resterà in piedi da solo. Termina il tronchetto ricoprendolo con la crema rimasta e infine lisciandolo con una spatola.
- 8 Ricopri il dolce con la crema al burro avanzata e liscia la superficie con una spatolina.
- 9 Con il cioccolato fuso crea la decorazione sulla parte superiore del dolce.
- 10 Cospargi la parte superiore del tronchetto con le palline delle decorazioni al gusto cioccolato.
- 11 Infine completa il dolce utilizzando le lettere e numeri di cioccolato e componi la scritta BUON NATALE sul fianco del tronchetto.

Conserva il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo, consumalo entro 48 ore.