

Torta Cookies

circa 12 numero



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per COOKIES cameo

uova

50 g burro freddo di frigorifero

Confetti al cioccolato

PANEANGELI

Per decorare:

1 busta di Crema al gusto

Cioccolato PANEANGELI

200 ml latte a temperatura ambiente

250 g formaggio spalmabile

- 1 Ammorbidisci il burro nel microonde alla massima potenza per 20 secondi poi versalo in una terrina con la miscela e l'uovo.
- 2 Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta poi lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 Su 2 fogli di carta da forno disegna 2 dischi del diametro di 20 cm e capovolgili sul tavolo.
- 4 Dividi l'impasto in 2 parti uguali, appoggia le 2 parti nel centro dei dischi e con le mani appiattiscile fino ad ottenere 2 dischi del diametro di 20 cm. Trasferisci i dischi con la carta da forno su due lastre del forno.
- 5 Decora 1 disco con i confetti di cioccolato e cuoci 1 disco alla volta per 12 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano alto: 190°C).
- 6 Prepara la crema con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e incorpora il formaggio spalmabile.



cameo

- 7 Disponi il disco di cookies senza confetti su un piatto da portata, distribuisce la crema al gusto cioccolato e componi la torta posizionando il secondo disco di cookies.
- 8 Copri la torta con pellicola trasparente e ponila in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirla.
- 9 Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 48 ore.

