

Tortini al cacao con crema al whisky e nocciole

6 numero



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
125 g burro
3 uova
50 ml latte
30 ml crema al whisky

Per decorare:

1 confezione di Granella di
nocciole PANEANGELI

- 1 Versa nella terrina la miscela, il burro, le uova, il latte, la crema al whisky tutto a temperatura ambiente. Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 4 minuti fino a quando ottieni un impasto liscio ed omogeneo.
- 2 Imburra e infarina 6 barattoli di vetro della capienza di 250 g. Distribuisci l'impasto in parti uguali e cospargi, la granella di nocciole, in superficie.
- 3 Cuoci sul ripiano medio del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C) per circa 25 minuti. Verifica la cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.
- 4 Sforma i tortini raffreddati e cospargili con lo zucchero al velo.
- 5 Conservare i tortini pronti per il consumo in luogo fresco e asciutto.