


Trancetti cioccolato e albicocche

12 porzioni

 facile up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di La Soffice Margherita
100 g cioccolato fondente
100 g albicocche disidratate
25 ml liquore brandy

Per decorare:

Zucchero al Velo PANEANGELI
50 g Dolceneve PANEANGELI
150 ml latte freddo di frigorifero
30 albicocche disidratate
1 confezione di Riccioli di cioccolato

- 1 Accendi il forno a 165°C. Fodera una lastra da forno (circa 30x40 cm) con carta da forno.
- 2 Versa il contenuto della busta in una terrina, aggiungi il cioccolato fondente tritato grossolanamente, le albicocche disidratate tagliate a pezzetti piccoli e il brandy. Mescola e versa il tutto nella teglia.
- 3 Cuoci sul ripiano medio del forno per 19 minuti circa.
- 4 Taglia la torta raffreddata in 30 trancetti 4x10 cm.
- 5 Cospargi la superficie dei trancetti con zucchero al velo.
- 6 Prepara la dolceneve con il latte freddo come indicato sulla confezione e con l'aiuto di una tasca da pasticciere decora i trancetti.
- 7 Termina la decorazione con le albicocche disidratate e i riccioli di cioccolato.
- 8 Conserva in frigorifero e consuma entro 48 ore.