

Whoopies natalizi a forma di renna

8 porzioni



media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato

Per la crema:

200 g Dolceneve PANEANGELI
 300 ml latte freddo di frigorifero
 250 g burro a temperatura ambiente
 1 confezione di Codette al cacao PANEANGELI
 1 confezione di Confetti al cioccolato PANEANGELI
 Matite al cioccolato

- 1 Distribuisce il contenuto de la Soffice al Cioccolato in uno stampo per whoopies. Se non lo hai, disegna dei cerchi con l'aiuto di un bicchiere sulla carta da forno adagiata su una leccarda e distribuisce l'impasto con precisione all'interno dei contorni.
- 2 Cuoci in forno caldo preriscaldato a 180°C, modalità statica, per 12 minuti. Sforna e fai raffreddare.
- 3 In due terrine con le sponde alte versa 150 ml di latte e 125 g di burro ciascuno. Unisci a ciascuna terrina una busta di dolceneve, e, solo ad una delle due, 2 cucchiaini di cacao amaro. Monta le creme con uno sbattitore elettrico. Riponi le creme nelle tasche da pasticciare contenute nelle confezioni.
- 4 Farcisci i whoopies, due a due, con le creme.
- 5 Decora i bordi con le Codette al Cacao.
- 6 Con le matite al cioccolato disegna la faccia e le corna della renna. Utilizza i Confetti al cioccolato per realizzare il naso.

Conserva i whoopies in frigorifero e consumali entro 24 ore.



cameo

Un dolce perfetto da realizzare per i vostri bambini.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde