

# Whoopies per la mamma

30 porzioni



elaborata

● up to 60 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per  
Torta al Cacao  
2 uova  
100 ml panna da montare  
100 g cioccolato fondente  
grattugiato

### Per la crema:

150 g marschmallows bianchi  
100 ml panna da montare  
100 g Dolceneve PANEANGELI  
225 ml latte freddo di frigorifero  
1 confezione di Colori per dolci  
Rosso PANEANGELI  
1 confezione di Fantasie di  
Zucchero PANEANGELI  
1 confezione di Lettere e Numeri  
di Cioccolato PANEANGELI

- 1 Versa nella terrina la miscela della torta cacao, la bustina di zucchero al velo, le uova, la panna da montare e il cioccolato grattugiato. Mescola e lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 2 minuti.



- 2 Sulla lastra del forno foderata con carta da forno disponi circa 20 cucchiaini colmi di impasto, non troppo vicini. Otterrai circa 3 teglie. Inforna una lastra per volta. Cuoci per 7-9 minuti nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).



- 3 Versa in un pentolino i marschmallows, la panna da montare. Sciogli il tutto a fiamma bassa continuando a mescolare. Versa il composto in una terrina e poni in frigorifero per 20-30 minuti.



- 4 Versa in una terrina il latte freddo, il composto di marschmallows e la Dolceneve. Mescola e monta il tutto con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 4 minuti.



- 5 Aggiungi alla crema circa 20 gocce di colore rosso, lavora con lo sbattitore per circa altri 30 secondi.



- 6 Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella distribuisci la crema sul lato inferiore dei dischi, copri la crema con un disco. Crea un ciuffo di crema sugli whoopies.



- 7 Decora gli whoopies con le fantasie di zucchero e le lettere e numeri di cioccolato.



- 8 Conserva gli whoopie in frigorifero e conumali entro 24 ore.



- 9 **Il consiglio del pasticciere:** non formare i mucchietti di impasto troppo tempo prima della cottura. Forma i mucchietti nel momento in cui il forno è libero.