

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 marshmallows 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 Distribuisci l'impasto:

② Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela della torta cacao, la bustina di zucchero al velo, le uova, la panna da montare e il cioccolato grattugiato.

③ Lavora con lo sbattitore:

Mescola e lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 2 minuti.



4 Distribuisci l'impasto:

Sulla lastra del forno foderata con carta da forno disponi circa 20 cucchiaini colmi di impasto, non troppo vicini. Otterrai circa 3 teglie.



5 Cuoci i dolcetti:

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).

6 Versa in un pentolino:

Versa in un pentolino i marshmallows, la panna da montare.

7 Sciogli a fiamma bassa:

Sciogli il tutto a fiamma bassa continuando a mescolare.



8 Fai raffreddare:

Versa il composto in una terrina e poni in frigorifero per 20-30 minuti

9 Versa il latte freddo:

Versa in una terrina il latte freddo, il composto di marshmallows e la Dolceneve.

10 Lavora con lo sbattitore:

Mescola e monta il tutto con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 4 minuti.



11 Colora la crema:

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



12 Componi i dolcetti:

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



13 Decora i dolcetti:

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



14 **Conserva i Dolcetti:**

Conserva gli whoopie in frigorifero e conumali entro 24 ore.



15 **Consiglio:**

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.