



Ricetta per Whoopie Pies



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti:

Per la pasta:

- 125 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 gialla
- 80 g burro morbido
- 60 g zucchero
- 1 uovo (temperatura ambiente)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- 1 cucchiaino di cannella
- 50 ml latte (temperatura ambiente)
- 25 g cacao amaro oppure 4 cucchiaini di sciroppo di lamponi. Per accentuare il colore dei dolcetti, aggiungere colorante alimentare.

Per la crema:

- 100 g formaggio fresco
- 25 g zucchero a velo
- 150 ml panna montata
- 1/2 bustina zucchero vanigliato

Preparazione:

Con uno sbattitore elettrico, sbattere molto bene il burro, lo zucchero, l'uovo e il sale fino a ottenere un composto molto spumoso.

Aggiungere poi la farina, il lievito, il latte e gli aromi e continuare a sbattere fino a quando il composto non sia liscio

Coprire una teglia con carta da forno.

Formare piccole semisfere con l'aiuto di due cucchiaini oppure utilizzare una tasca da pasticciare con bocchetta liscia (circa 16 pezzi per teglia).

Mettere nel forno preriscaldato a 190°C per 10 minuti. Dopo la cottura lasciare raffreddare bene i biscotti prima di staccarli dalla carta.

Per la crema mescolare bene, sempre con lo sbattitore elettrico, il formaggio fresco e lo zucchero a velo. Montare la panna con lo zucchero vanigliato in un'altra bacinella. Incorporare molto delicatamente i due composti. A piacere mettere anche un po' di coloranti alimentari nella panna. Mescolare bene.

Trasferire la crema in una sacca da pasticciare con bocchetta liscia e spremere la crema sulla parte piatta del biscottino e coprire con la parte piatta di un altro biscottino, premendo con delicatezza.

Suggerimento: Se non disponete di una sacca da pasticciare utilizzate un sacchetto freezer dal quale taglierete un angolino per formare la bocca di apertura.

Prima di servire i deliziosi dolcetti, lasciateli riposare per almeno un'ora al fresco.

Tempo di cottura:

ca. 10 min. a 190°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

Nel forno termoventilato: ca. 10 minuti a 170° C