



biscotti su stecco farciti con panna montata di eleonora



biscotti su stecco farciti con panna montata di eleonora



biscotti su stecco farciti con panna montata di eleonora



Ingredienti (per 10 biscotti)

20 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

Per la farcia:

400gr. di panna da montare 100% vegetale

50gr. di zucchero a velo

1 cucchiaino raso di cannella

Per la finitura:

150gr. di cioccolato fondente al 90% di cacao (va bene anche il 70% di cacao)

100gr. di burro di cacao



Preparazione

Iniziare preparando la panna montata: nella ciotola della planetaria, ben fredda, mettere la panna ed iniziare a montare con la frusta.

A metà montatura, aggiungere lo zucchero a velo e la cannella e montare fino a quando non si avrà una panna montata ben ferma.

Aggiustare di zucchero e cannella. Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo disporre i biscotti su una spianatoia con il lato piano rivolto verso la spianatoia e i fiocchi d'avena verso l'alto, disponendoli su due file da 10.

Quindi estrarre la panna montata dal frigorifero e riempire con questa una sac a poche, dotata di bocchetta liscia piuttosto larga, così da ottenere uno strato di farcia alto, altrimenti si possono fare due giri.

Farcire i primi 10 biscotti partendo dal centro e, con un movimento a chiocciola, andare verso l'esterno.

Chiudere con il rispettivo biscotto, lasciando il lato piano verso l'alto, e premere leggermente così che la crema dia un leggero effetto bombato; se è troppa si può livellare con un coltello o una spatola.

Inserire lo stecco in ogni biscotto, avendo cura di non farlo uscire dall'altra estremità.

Posizionare i biscotti su della carta da forno e porre in freezer per almeno tre ore.

Una volta estratti dal freezer, preparare la glassatura facendo sciogliere il cioccolato fondente con il burro di cacao.

Trasferire il cioccolato sciolto in un cilindro, quindi prendere i biscotti e immergerli fino a coprirli completamente.

Scolarli dal cioccolato in eccesso e posizzarli su della carta da forno.

Se si vuole una glassatura più coprente si può fare una seconda immersione.

Far tirare bene il cioccolato, circa 10 minuti, ed ecco i biscotti su stecco farciti con panna montata.

<https://blog.giallozafferano.it/lericettedieleonora/biscotti-su-stecco-farciti-con-panna-montata/>