

Biscotti ripieni di cioccolato e vaniglia

Ingrédients

- 180g di burro
- 125g di zucchero
- 1 pizzico di polvere di vaniglia
- 50g di cacao amaro
- 225g di farina
- 80g di panna liquida intera
- 15g di miele
- 150g di cioccolato Ivoire
- 1 baccello di vaniglia

Préparation

1. Ecco una nuova ricetta veloce e golosa da realizzare: biscotti al cioccolato farciti con una cremosa ganache alla vaniglia.
2. Piccolo dettaglio, soprattutto considerando il meteo attuale, i biscotti devono essere conservati in frigorifero per evitare che la ganache si sciolga a temperatura ambiente. Ingredienti: Ho usato la vaniglia Norohy, il cioccolato Ivoire e il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Attrezzatura: Mattarello Teglia perforata Tempo di preparazione: 25 minuti + 20 minuti di cottura + riposo Per una ventina di biscotti: 1 biscotti al cacao: di burro di zucchero 1 pizzico di polvere di vaniglia di cacao amaro di farina Mescolate il burro morbido con lo zucchero e la polvere di vaniglia.
4. Incorporate il cacao e la farina e mescolate rapidamente per formare una palla.
5. Arrotolatela a cilindri del diametro dei biscotti che desiderate ottenere (circa 5 a 6cm per me) e avvolgeteli nella pellicola alimentare.
6. Metteteli in frigorifero per almeno 45 minuti, poi tagliate i biscotti e disponeteli su una teglia da forno foderata con carta da forno.
7. Infornateli nel forno preriscaldato a 170°C per una ventina di minuti, poi lasciateli raffreddare sulla teglia.
8. La ganache alla vaniglia: di panna liquida intera di miele di cioccolato Ivoire 1 baccello di vaniglia Fate scaldare la panna con il miele e i semi del baccello di vaniglia raschiato.
9. Versatela in 3 volte sul cioccolato precedentemente fuso mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
10. Lasciatela raffreddare poi farcite i biscotti.
11. E buon appetito!