

Galletas de Halloween Biscoff®

3 pasos
10 raciones

Disfruta de un Halloween deliciosamente espeluznante con un dulce tan divertido de preparar como de devorar. A partes iguales aterrador e irresistible, es la forma perfecta de endulzar la temporada.

Ingredients

20 galletas Biscoff
100 g de pepitas de chocolate blanco
1/4 cucharadita de sal
300 g de crema Biscoff
100 g de azúcar glas
20 ojos comestibles pequeños (por ejemplo, de azúcar)

Preparación

1. Derrite las pepitas de chocolate blanco con la sal en el microondas o al baño maría. Sumerge la parte trasera de las galletas Biscoff en el chocolate. Colócalas en un plato con el lado del chocolate hacia arriba y refrigéralas hasta que el chocolate se endurezca.

2. Coloca la crema Biscoff en otro bol. Añade el azúcar glas y mezcla hasta que espese. Pasa esta crema de Biscoff a una manga pastelera con una boquilla de estrella.

3. Saca las galletas del frigorífico y añade la crema de Biscoff a la mitad de ellas. Coloca la otra mitad encima formando un sándwich. Coloca dos ojos comestibles en la crema. Refrigera durante 1 hora hasta que se endurezcan.