

Profiteroles con Biscoff®

4 passaggi
6-8 porzioni

Rendi la tua tavola delle feste davvero indimenticabile con questo elegante dessert al Biscoff, scenografico alla vista e irresistibile al gusto.

Ingredienti

40-50 bignè di piccole dimensioni già pronti
100 g di crema spalmabile Biscoff
100 g di panna da montare a ridotto contenuto di grassi

Per la decorazione:

50-100 g di frutti rossi a scelta (ad esempio lamponi o mirtilli)
Zucchero a velo
Crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Unire la crema spalmabile Biscoff e la panna da montare in una ciotola. Montare con uno sbattitore elettrico fino a ottenere una crema soffice e consistente.

2. Trasferire la crema in una sac à poche con bocchetta piccola. Farcire i bignè praticando un piccolo foro sulla base e riempiendoli con la crema al Biscoff.

3. Disporre i bignè farciti su un vassoio da portata formando una corona. A piacere, utilizzare del caramello per fissarli tra loro.

4. Distribuire i frutti rossi scelti tra e intorno ai bignè. Completare con una spolverata di zucchero a velo e un filo di crema spalmabile Biscoff fusa. Conservare in frigorifero fino al momento di servire.