

Biscotti di Halloween con Biscoff®

3 passaggi
10 porzioni

Lasciati conquistare dall’atmosfera di Halloween con un dolce spaventosamente goloso, divertente da preparare e ancora più irresistibile da gustare. Un perfetto equilibrio tra brivido e dolcezza per celebrare la stagione più spettrale dell’anno.

Ingredienti

20 biscotti Biscoff
100 g di gocce di cioccolato bianco
1/4 di cucchiaino di sale
300 g di crema spalmabile Biscoff
100 g di zucchero a velo
20 occhietti commestibili (ad esempio di zucchero)

Preparazione

1. Sciogliere le gocce di cioccolato bianco con il sale nel microonde oppure a bagnomaria. Immergere il retro dei biscotti Biscoff nel cioccolato fuso. Disporli su un piatto con il lato ricoperto di cioccolato rivolto verso l’alto e riporli in frigorifero fino a completo rassodamento.

2. Trasferire la crema spalmabile Biscoff in una ciotola. Aggiungere lo zucchero a velo e mescolare fino a ottenere una crema più densa e consistente. Trasferire la preparazione in una sac à poche con bocchetta a stella.

3. Estrarre i biscotti dal frigorifero e distribuire la crema al Biscoff su metà dei biscotti. Coprire con i restanti biscotti formando dei sandwich. Applicare due occhietti commestibili sulla crema e riporre nuovamente in frigorifero per circa 1 ora, fino a completo rassodamento.