

Ciambelle ripiene al Biscoff®

6 passaggi
10 porzioni

Un ripieno di Biscoff, una decorazione golosa e il successo è assicurato.

Ingredienti

10 ciambelle già pronte

Per la glassa:

150 g di zucchero a velo
60 ml di latte
65 g di crema spalmabile Biscoff

Per la decorazione:

Crema spalmabile Biscoff
Biscotti Biscoff

Preparazione

1. Per preparare la glassa, unire lo zucchero a velo, il latte, l'estratto di vaniglia e la crema spalmabile Biscoff in una ciotola. Mescolare fino a ottenere una glassa morbida e irresistibilmente cremosa, aggiungendo altro latte se necessario.

2. Immergere le ciambelle nella glassa e disporle su una gratella per lasciare rassodare la copertura.

3. Nel frattempo, sciogliere la crema spalmabile Biscoff per 5-10 secondi, fino a ottenere una consistenza sufficientemente fluida per essere utilizzata con una sac à poche.

4. Trasferire la crema spalmabile Biscoff in una sac à poche con bocchetta e creare una spirale al centro di ogni ciambella.

5. Completare con un biscotto Biscoff.

6. Per una variante, dopo aver glassato la ciambella, immergerla nei biscotti Biscoff sbriciolati e completare con altra crema spalmabile Biscoff a piacere.