

Cookies Farciti con Biscoff®

10 passaggi
15 porzioni

Un biscotto Biscoff è sempre una coccola irresistibile, ma un cookie appena sfornato dal cuore morbido, arricchito con crema spalmabile Biscoff e completato con un biscotto Biscoff porta la golosità a un livello superiore.

Ingredienti

Per i cookies

280 g di farina 00
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale
110 g di burro non salato a temperatura ambiente
180 g di crema spalmabile Biscoff
200 g di zucchero di canna
105 g di zucchero semolato
1 uovo + 1 tuorlo

Per la decorazione:

Biscotti Biscoff
400 g di crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 175 °C e rivestire una teglia con carta forno.
2. Mescolare la farina, il bicarbonato di sodio, il lievito in polvere e il sale in una ciotola. Tenere da parte.
3. In un'altra ciotola, mescolare il burro e la crema spalmabile Biscoff fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungere lo zucchero di canna e lo zucchero semolato e continuare a mescolare per circa 3 minuti.
5. Incorporare l'uovo e il tuorlo, mescolando fino a ottenere un composto uniforme.
6. Incorporare delicatamente gli ingredienti secchi al composto con una spatola, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto.
7. Utilizzare un porzionatore da gelato per formare i cookie, dosando una porzione abbondante per ciascuno. Modellare delle palline e disporle sulla teglia preparata.
8. Cuocere per 12-14 minuti, fino a quando i bordi inizieranno a dorarsi. Per ottenere un cuore morbido, è preferibile una leggera sottocottura rispetto a una cottura eccessiva.
9. Sfornare e lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi trasferire su una gratella fino al completo raffreddamento.

10 Una volta raffreddati, distribuire circa 1 cucchiaio di crema spalmabile Biscoff sulla superficie di ciascun cookie. Se necessario, scaldare leggermente la crema spalmabile Biscoff per renderla più fluida. Completare con biscotti Biscoff sbriciolati e un biscotto Biscoff.