

Cookie meringa e cioccolato

circa 30 pezzi

 medio Fino a 80 Min.**Ingredienti:****Meringa:**

1 bustina Perfect Meringues Dr. Oetker
75 ml d'acqua

Cookie:

140 g di farina di farro
60 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
75 g di burro
0.5 uova

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

1 Preparazione:

Ricoprire una teglia con della carta da forno e preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 120 °C

Aria calda: 100 °C

2 Meringa:

Versare il mix Perfect Meringues in una terrina insieme a 75 ml d'acqua. Mescolare brevemente con lo sbattitore alla velocità minima fino a rendere il preparato in polvere omogeneo. Montare poi per 3-4 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto compatto e spumoso.

Versare il composto di meringa in un sac à poche con beccuccio e creare dei ciuffetti (2-3 cm di diametro) sulla teglia precedentemente preparata. Cuocere le meringhe in forno.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 60 Minuti

Al termine della cottura, togliere le meringhe dal forno e farle raffreddare.

3 Cookie:

Versare tutti gli ingredienti in una terrina e lavorarli brevemente a mano fino a ottenere un composto liscio. Creare un rotolo dal diametro uguale ai ciuffetti di meringa. Avvolgere il rotolo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 45 minuti.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 170 °C

Aria calda: 150 °C

Togliere il rotolo dal frigorifero, tagliarlo in fette larghe 5 mm e posizionarle un po' distanti su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno per 7-9 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 7 - 9 Minuti

Dopo la cottura far raffreddare i cookie.

4 Decorazione:

Riscaldare la glassa per torte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versarla in una terrina piatta. Immergere il fondo delle meringhe nel cioccolato e fissarle sul biscotto di pasta frolla. Posizionare e lasciare raffreddare su una griglia per dolci.