

Moretti

8 - 10 pezzi



medio

● Fino a 70 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

20 g di burro fuso
40 g di zucchero a velo
60 ml di latte
45 g di farina
0.5 bustine di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

Ripieno:

4 albumi
40 g di zucchero
1 dl d'acqua
160 g di zucchero
2 c. da tè di Gelatina express Dr. Oetker

Decorazione:

2 buste di Glassa scura Dr. Oetker o chiara o bianca

1 Impasto:

Incorporare lentamente lo zucchero al velo nel burro fuso. Aggiungere il latte, quindi unire lo zucchero vanillinato e la farina e mescolare fino a ottenere un impasto liscio. Mettere l'impasto in frigorifero per 30 minuti. Riscaldare la piastra per bricelets. Usando i cucchiaini da caffè, porzionare l'impasto sulla piastra e cuocere. Una volta cotte, le cialde devono avere un diametro di ca. 5 cm.

2 Preparazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellarne uno strato sottile sulle cialde. Preparare un sac à poche con beccuccio (Ø 17 mm).

3 Ripieno:

Montare a neve gli albumi, incorporandovi lo zucchero in tre passaggi. Nel frattempo, far bollire l'acqua con lo zucchero per 5 minuti in un pentolino e aggiungerlo lentamente agli albumi montati, continuando a mescolare con lo sbattitore fino a quando il composto risulterà compatto. Poco prima di finire, incorporare la gelatina in polvere. Versare il composto a base di albumi in un sac à poche e distribuirlo sulle cialde. Lasciar asciugare per ca. 1 ora.

4 Decorazione:

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Rivestire una griglia per dolci con la carta da forno e disporvi sopra i Moretti. Preparare accanto una teglia rivestita anch'essa con la carta da forno. Versare lentamente la glassa sui Moretti formando delle spirali. Prima che la glassa si indurisca, con una paletta per torte adagiare delicatamente i Moretti sulla teglia preparata e lasciar solidificare.