

# Nuvolette al cioccolato e alla vaniglia

circa 60 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Nuvolette:**

3 chiare d'uovo  
75 g di zucchero  
di mulino a vaniglia  
50 g di zucchero a velo  
10 g di Epifin Dr. Oetker  
100 g di mandorle macinate  
75 g di Chunks al cioccolato al  
latte Dr. Oetker

**Decorazione:**

circa 50 g di Glassa scura Dr.  
Oetker

**1 Preliminari:**

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Nuvolette:**

Montare a neve molto ferma le chiare d'uovo con un mixer utilizzando le fruste. Aggiungere pian piano lo zucchero e un po' di vaniglia Bourbon continuando a mescolare alla velocità massima. Quindi mescolare lo zucchero al velo con l'epifin, passare al setaccio e aggiungere al composto. Infine, incorporare prima le mandorle e poi le gocce di cioccolato.



Aiutandosi con due cucchiaini, creare delle palline grandi ca. come una noce, disporle sulla teglia e cuocerle per ca. 25 minuti sul ripiano centrale del forno.

**Forno tradizionale: circa 130 °C**  
**Aria calda: circa 110 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Spostare i dolcetti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.

### 3 Decorazione:

Far sciogliere la glassa a bagnomaria seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Decorare le nuvolette con la glassa e lasciar asciugare.

#### Consiglio

- Preparare le nuvolette al cioccolato e vaniglia un giorno prima rispetto a quando si intende consumarle, in modo tale che "si asciughino" perfettamente e mantengano la loro compattezza. Se riposti in un contenitore ben chiuso, i dolcetti possono conservarsi fino a ca. 3 settimane.

