


Pipistrelli

circa 20 - 25 pezzi

 un po' più difficile Fino a 80 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

1 miscela per torte di Brownies
Dr. Oetker
2 uova
50 ml di latte
50 g di burro fuso

Ripieno:

40 g di Salsa Dessert Cioccolato
Dr. Oetker
50 g di panna

Decorazione:

3 buste di Glassa scura Dr.
Oetker
1 pacchetto Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Contrast bianca
1 pacchetto di Scrittura
decorativa Rainbow Dr. Oetker
rossa

1 Preliminari:

Ritagliare da un cartoncino le sagome per le ali e le orecchie.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Preparare il brownie seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e lasciar raffreddare. Sbriciolarlo in una terrina, aggiungere la Salsa Dessert Cioccolato e la panna, quindi mescolare con uno sbattitore fino a ottenere un composto morbido. Formare delle palline di ca. 2- 3 cm di diametro e lasciarle riposare in frigorifero per ca. **30 minuti**.

3 Decorazione:

Far sciogliere le glassa seguendo le istruzioni riportate sulle confezioni. Versare il contenuto di due buste su un foglio di pellicola e livellare la superficie. Prima che la glassa si indurisca completamente, ricavare le ali e le orecchie utilizzando le sagome in cartone ritagliate in precedenza. Con l'aiuto di una forchetta, immergere le palline nella glassa della terza busta. Sciogliere nuovamente la glassa rimasta e versarla in un sac à poche. Tagliarne un lembo e tracciare i disegni sulle ali. Fissare le ali e le orecchie alle palline. Disegnare gli occhi con la scrittura decorativa bianca e le pupille con la glassa. Tracciare la bocca con la scrittura decorativa rossa.