Whoopie con Nutella®

Media | 30 min

INGREDIENTI

per 12 whoopie

Farina 00 280 g

Uova (1 medio) 53 g

Cacao amaro in polvere 30 g

Bicarbonato q.b.

Sale fino 1 pizzico

Zucchero di canna 180 g

Latte di riso 130 g

Olio di semi di girasole 40 g

Formaggio fresco spalmabile (mascarpone preferibilmente) 250 g

Nutella® 180 g

PER DECORARE

Decorazione alimentare natalizie q.b.

Zucchero a velo 100 g

Acqua q.b.

PROCEDIMENTO

1. Versa in una ciotola lo zucchero di canna, il latte di riso e mescola con un cucchiaio di legno fino a che lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungi quindi l'olio, l'uovo e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo

2. In un'altra ciotola setaccia la farina, il cacao , versa il bicarbonato (ne basterà la punta di un cucchiaino)e il sale.Mescola le polveri. Versa quindi le polveri poco per volta nella ciotola con gli altri ingredienti, mescolando man mano con il cucchiaio di legno; prosegui in questo modo fino a terminare le polveri ed ottenere un composto omogeneo

3. Prendi due leccarde e rivestile con carta forno. Con un cucchiaio preleva un po' del composto e forma un cerchio sulla carta forno aiutandoti con un altro cucchiio. Prosegui in questo modo fino ad ottenere 24 dischi della stessa grandezza e ben distanziati. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 10 minuti, poi sfornali e falli raffreddare

4. Versa il formaggio spalmabile in una ciotola e lavora con le fruste elettriche fino ad ottenere una consistenza cremosa; traferisci quindi il formaggio in una sacca da pasticciere con bocchetta stellata e Nutella® in un'altra con bocchetta liscia.

5. Riprendi quindi i biscotti ormai freddi e capovolgili su un piano, in modo che la parte piatta sia rivolta verso l'alto. Farcisci la metà dei biscotti con la crema di formaggio e sui biscotti rimanenti 15 g di Nutella® su ciascuno. Accoppia quindi i biscotti diversi facendo una leggera pressione con le dita.

6. Per la glassa all'acqua, versa in una ciotola lo zucchero a velo, poca acqua e mescola con una frusta, fino ad ottenere una glassa liscia e non troppo liquida. Con un cucchiaio versane un po' su ciascun whoopie.

7. Decora con gli zuccherini a tema natalizio e servi i tuoi Whoopie con Nutella®!

Semplici, golosi e irresistibili! Condividi la ricetta con l'hashtag #nutellaricette e #nutellawithlove