

Trovo semplicemente geniale poter preparare qualcosa che non solo è gustoso, ma anche funzionale e bello da vedere. Ecco perché questa volta vi propongo un tutorial per dolci cookie cups.

Inizialmente il mio cameraman, Zeno, era un po' scettico quando gli ho raccontato di voler preparare dei bicchierini di biscotto che possono effettivamente essere riempiti con del latte alle spezie o del cioccolato caldo. Ma non fuoriesce niente? L'interno del bicchiere non si scioglie quando poi viene versato dentro del liquido caldo?

È naturalmente importante che i bicchieri all'interno siano foderati bene di cioccolato e che il liquido, soprattutto se è caldo, non rimanga nei bicchieri un'eternità prima di berlo, perché altrimenti il rivestimento di cioccolato inizierà sì a sciogliersi. Inoltre, i bicchieri vanno riempiti solo quando la glassa di cioccolato sarà completamente raffreddata.

Con una bella decorazione, i bicchierini si prestano bene a contenere dei veri e propri dessert quali mousse au chocolat o delle creme. Farete un figurone.

Ingredienti per circa 10 bicchierini

- 90 g di burro ammorbidito
- 80 g di zucchero di canna
- 80 g di zucchero bianco
- 1 presa di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 220 g di farina
- 1 manciata di cioccolato fuso
- 100 g di cioccolato fondente

Utilizziamo i cookie e tecnologie simili per migliorare l'esperienza dell'utente sui nostri siti web, analizzare il nostro traffico, personalizzare contenuti e annunci e fornire funzionalità dei social media. Continuando a utilizzare questo sito web, l'utente accetta il nostro uso di cookie e tecnologie simili.

[Leggere di più...](#)

Durata di preparazione [Chiudi l'informazione](#) di raffreddamento

Azioni adatte alle ricette

Articoli più recenti