

BISCOTTI CIOCCOLATO E MERINGA

Biscotti golosissimi e veloci, la meringa li rende più sofisticati.



INGREDIENTI: per 20 BISCOTTI

- Per i biscotti:
- 200 g zucchero
- 200 g burro
- 2 uova
- 300 g farina 00
- 60 g cacao amaro
- 2 cucchiaini bicarbonato
- 1 bustina vanillina
- 1 pizzico sale
- 250 g cioccolato fondente fuso
- 350 g gocce di cioccolato fondente
- qb gocce di cioccolato per la superficie
- Per la meringa:
- 125 g Albumi a temperatura ambiente
- 250 g Zucchero
- 50 ml Acqua



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
120 MIN



Porzioni
10 persone

1

Per i biscotti: versare il burro morbido e lo zucchero in una ciotola e mescolate con la frusta elettrica fino ad ottenere una crema. Unite le uova, amalgamate bene.

CONSIGLIO

possono anche essere serviti senza meringa, con una spolverata di fleur de sal



- 2** Aggiungere, poi, anche la farina setacciata insieme al cacao amaro, bicarbonato, sale, vanillina e mescolare bene; unite il cioccolato fondente precedentemente fuso a bagnomaria o al microonde. Aggiungere, infine, le gocce di cioccolato fondente.
- 3** Prelevare un po' di impasto con l'aiuto di un cucchiaio e formare delle palline di circa 30 g l'una.
- 4** Disponle su una teglia sopra un foglio di carta da forno.
Cuocere in forno ventilato a 160 gradi per circa 12 minuti.
Sfornare i biscotti al cioccolato e farli raffreddare.
- 5** Per la meringa: versare lo zucchero in un pentolino dal fondo pesante, aggiungere l'acqua, mescolare e cuocere a fuoco basso;(da questo momento non andrà più mescolato.)
Immergere nello sciroppo l'apposito termometro per alimenti, che vi indicherà la temperatura da raggiungere: 121°C. Nel frattempo raccogliere gli albumi in una ciotola. Quando la temperatura dello sciroppo raggiungerà i 114°C, iniziare a montare a neve gli albumi con le fruste elettriche, a media velocità. Quando lo sciroppo avrà raggiunto i 121° abbassare la velocità, versare metà dello sciroppo negli albumi e poi aumentare nuovamente la velocità. Aspettare qualche secondo e continuare a versare a filo lo sciroppo, senza versarlo direttamente sulla frusta.
Continuare a montare fino a completo raffreddamento della meringa, che dovrà essere chiara e lucida
- 6** Con un cucchiaino o con una sac a poche posizionare un ciuffo di meringa su ogni biscotto e, con l'aiuto di una torcia elettrica da creme brulee, dorare la superficie.