

Whoopies al Nesquik con crema stracciatella.

Difficoltà: Bassa
Cottura: 60 min
Preparazione: 20 min
Costo: Basso

Volete preparare un dolcetto irresistibile per ogni momento della giornata? Ecco la ricetta che cercate: i whoopies al Nesquik con crema stracciatella. I famosi dolcetti americani si prestano a essere guarniti con le farciture più svariate, vediamo cosa abbiamo scelto questa volta!

Ingredienti per 15 whoopies (30 pezzi)

Farina "00" 300 gr
Nesquik 140 gr
Lievito chimico in polvere 8 gr
Sale 1 pizzico
Burro 180 gr
Uova 1
Yogurt fresco intero 100 gr
Cioccolato fondente 40 gr
Zucchero semolato 60 gr

Ingredienti per la crema stracciatella

Panna fresca liquida 350 gr
Colla di pesce 8 gr
Miele millefiori 1 cucchiaino
Cioccolato fondente in scaglie o a gocce 200 gr
Vanillina mezza bustina
Latte condensato Nestlé 180 gr

Iniziamo con le tortine

Per preparare i whoopies al Nesquik con crema alla stracciatella, per prima cosa prepariamo le tortine: mischiamo in una ciotola il Nesquik e la farina setacciata, il lievito, il pizzico di sale e mettiamole da parte. Nella ciotola di una planetaria dotata di fruste, in alternativa possiamo utilizzare uno sbattitore elettrico, mettiamo il burro che dovrà essere a temperatura ambiente e lo zucchero, sbattiamo per qualche minuto quindi aggiungiamo l'uovo, versiamo lo yogurt continuando a sbattere, quando questo sarà stato assorbito dal composto, aggiungiamo anche il Nesquik con la farina setacciata e mischiamo il tutto. Aggiungiamo poi il cioccolato fondente che avremo precedentemente sciolto al microonde sbattiamo ancora per amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettiamo l'impasto ottenuto in una sac-à-poche con bocchetta liscia del diametro di 2 cm. Spremiamo dei mucchietti di composto del diametro di circa 4 cm su di una leccarda foderata con carta forno (dovremo ottenere delle semisfere piuttosto alte) per un totale di circa 15 mucchietti per leccarda. Inforniamo in forno statico preriscaldato a 180° per circa 13-14 minuti (160 gradi per 10 minuti in forno ventilato), quindi estraiamo i whoopies dal forno e trasferiamoli su di una gratella. Lasciamoli raffreddare.

Prepariamo la crema stracciatella

Nel frattempo possiamo preparare la crema alla stracciatella. Mettiamo in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, poi strizziamola e sciogliamo in 50 ml di panna che avremo scaldato al microonde. Nella ciotola di una planetaria dotata di fruste mettiamo il latte condensato Nestlé a temperatura ambiente, la panna tiepida in cui abbiamo sciolto la colla di pesce, la vanillina, il miele e facciamo andare le fruste per 5 minuti. Poi trasferiamo la crema in una ciotolina, copriamola con la pellicola e facciamola raffreddare in frigorifero per 5 minuti affinché raggiunga la stessa temperatura della panna che monteremo dopo. Questo passaggio è fondamentale per non creare grumi nella crema.

Prendiamo la panna fredda e montiamola con una planetaria dotata di fruste, o con uno sbattitore elettrico, una volta montata a neve aggiungiamola al composto precedentemente preparato e raffreddato, amalgamandola ruotando dal basso verso l'alto una spatola di gomma per non smontare la panna. Tritiamo le gocce di cioccolato con un coltello e aggiungiamole alla crema mescolando per amalgamarle bene.

Definiamo i whoopies al Nesquik

Trasferiamo la crema stracciatella in una sac-à-poche usa e getta a cui avremo tagliato la punta, oppure dotata di bocchetta liscia, e spremiamo la crema sulla parte piatta della tortina e copriamo con la parte piatta di un altro biscottino. Continuiamo così fino a terminare gli ingredienti. Ecco pronti i nostri golosissimi whoopies al Nesquik con crema alla stracciatella!