

LAVAGNETTE GOLOSE

PER 4 PERSONE preparazione 30 minuti

Per le lavagnette: 12 biscotti rettangolari - 150 g di cioccolato fondente

Per la decorazione: 1 cucchiaio di albume - zucchero a velo

- 1 Preparate le lavagnette. Mettete 100 g di cioccolato in una bastardella, posatela su un bagnomaria non troppo caldo e fatelo fondere, mescolando. Quando è fuso, fuori dal fuoco unite il resto del cioccolato, a tocchi, e fatelo fondere perfettamente, mescolandolo: così, il cioccolato risulterà più liscio e, una volta raffreddato, più lucido.
- 2 Immergete nel cioccolato il lato superiore dei biscotti (uno per volta), facendo colare quello in eccesso; fate raffreddare su una gratella.
- 3 In una ciotolina, mescolate con una frusta l'albume con 3 cucchiaini di zucchero a velo: dovete ottenere una crema molto morbida. A questo punto, aggiungete altro zucchero a velo sino a quando otterrete un composto denso. Mettete la glassa così ricavata in un conetto di carta da forno o in una tasca da pasticciere con la bocchetta sottile (circa 1 mm) e "scrivete" sulle vostre "lavagnette" componendo parole, nomi, messaggi, lettere dell'alfabeto o disegni. Servite le lavagnette accompagnate, se vi piace, da una ciotola di panna montata nella quale intingerle.



Tessuto con ricamo multicolor Jab, alzata, ciotola e palette MV% Ceramics Design, mini torte in ceramica Ceramiche Libere! Licia Martinelli, tessuto rosa Dominique Kieffer, griglia da raffreddamento Tescoma
Indirizzi a pagina 98