

WOOPIE AL CIOCCOLATO

Una merenda facile da preparare, due soffici tortine al cioccolato con morbida crema al formaggio.



INGREDIENTI:

- 240 g.** farina
- 130 g.** burro ammorbidito
- 100 g.** zucchero
- 80 g.** cacao amaro in polvere Emilia
- 250 ml** latticello
- 1 n.** uovo
- 1/4 n.** cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 n.** bustina di lievito per dolci
- PER LA FARCIA**
- 200 g.** formaggio morbido tipo Philadelphia
- 50 g.** zucchero a velo
- 50 g.** gocce di cioccolato bianco
- 2 n.** cucchiari di yogurt greco



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
75 min



Porzioni
8

- 1** Con la fruste elettriche montare la crema e il burro assieme allo zucchero, sino ad ottenere una crema omogenea, quindi unire l'uovo continuando a battere il composto. Unire infine il latticello. A parte, mescolare la farina, il cacao, il lievito, il bicarbonato e unirli poco alla volta al composto, sempre continuando a battere il composto con la frusta elettrica. Si dovrà ottenere un impasto compatto e omogeneo.

CONSIGLIO

Per un piacevole contrasto, sostituire il cioccolato fondente tritato con lo stesso peso in cioccolato bianco, oppure aggiungendo metà cioccolato bianco e metà al latte.

- 2** Su di una teglia foderata di carta da forno, adagiare l'impasto a cucchiariate, cercando di dar loro una forma tonda, avendo cura di distanziarle tra loro di qualche centimetro. Cuocere a 180° per 12 minuti. Sfornarli e lasciarli raffreddare.
- 3** Nel frattempo preparare il ripieno: mescolare il formaggio con lo yogurt, quindi unire lo zucchero setacciato e infine le gocce di cioccolato bianco. Ricoprire con una buona cucchiaiata di composto la parte piatta di una delle tortine e richiuderla con una seconda. Proseguire fino ad esaurimento della farcitura. Servire a temperatura ambiente.