

# MERENDINE SIMIL YO-YO



## Ingredienti:

### Per i dischi:

180 grammi di farina 00  
130 grammi di zucchero semolato  
3 uova  
8 grammi di lievito  
1/2 baccello di vaniglia

### Per la crema:

500 grammi di latte intero  
120 grammi di zucchero semolato  
100 grammi di cioccolato fondente  
50 grammi di burro  
50 grammi di farina 00  
1 uovo  
30 grammi di cioccolato fondente per la decorazione

## Procedimento:

Per i dischi: separare i tuorli dagli albumi. Con le fruste elettriche amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere sempre mescolando, la vaniglia, la farina ed il lievito

setacciati. Quando il composto risulta omogeneo, tenere da parte e con le fruste pulite montare gli albumi a neve senza farli fioccare.

Aggiungere delicatamente gli albumi montanti al composto precedente mescolando dal basso verso l'alto. Versare l'impasto in una sac a poche e formare i dischi di circa 6cm di diametro su una teglia rivestita con carta da forno distanziandoli tra di loro.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti, non devono colorire troppo.

Preparare la crema: tritare grossolanamente il cioccolato e tenere da parte. In un pentolino far scaldare il latte con il burro. In una ciotola mescolare l'uovo sbattuto con lo zucchero e la farina setacciata. Quando il latte sta sobbollendo versare il composto di uova zucchero e farina e mescolare con una frusta per evitare grumi. Quando la crema inizia ad addensarsi togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato mescolando fino a farlo sciogliere completamente, versare in una terrina e coprire con pellicola a contatto fino a raffreddamento.

Quando sia i dischi che la crema si saranno raffreddati, farcire i dischi ed accoppiarli come un panino.

Sciogliere i 30 grammi di cioccolato e con l'aiuto di un cartocchetto fatto con carta da forno decorare gli yo-yo facendo delle strisce.

Procedimento Bimby:

Per i dischi:

Inserire nel boccale 3 tuorli e lo zucchero 30 sec. vel.4

Aggiungere farina, lievito e vaniglia 30 sec. vel.3

Pulire il boccale e asciugarlo bene, montare la farfalla, inserire 3 albumi 3min. 37° vel.4

Aggiungere delicatamente gli albumi montanti al composto precedente mescolando dal basso verso l'alto.

Per la crema:

Tritare il cioccolato 30sec. vel.7

Aggiungere il latte, lo zucchero, il burro a pezzi e la farina

12 min. 90° vel.4

Versare in una terrina e coprire con pellicola a contatto fino a raffreddamento.

Quando sia i dischi che la crema si saranno raffreddati, farcire i dischi ed accoppiarli come un panino.

Sciogliere i 30 grammi di cioccolato e con l'aiuto di un cartocchetto fatto con carta da forno decorare gli yo-yo facendo delle strisce.

