

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 30 minuti più qualche ora di riposo in frigorifero

Con questa ricetta possiamo realizzare circa 12 fette al latte, per cuocere la pasta biscotto ho usato una teglia da pizza da 30cm x 35 cm. Se ci piace questa merendina perché non prepararla a casa! è molto veloce e facile da realizzare.

Ingredienti per la base

4 uova intere
30 g di cacao amaro in polvere
40 g di farina "00"
vaniglia
80 g di zucchero
un pizzico di sale
un cucchiaino di zucchero a velo

Ingredienti per la farcitura

250 ml di panna da montare
80 g di latte condensato
un cucchiaino di miele
una bustina di pannafix

Procedimento

Accendiamo il forno a 220 gradi. Montiamo gli albumi con metà dello zucchero e il pizzico di sale e mettiamoli da parte. Montiamo i tuorli con il rimanente zucchero fino a quando saranno chiari e spumosi, aggiungiamo ai tuorli montati il cacao, la farina e la vaniglia setacciati, quando avremo ottenuto un composto omogeneo aggiungiamo gli albumi in due tempi, la prima parte servirà ad ammorbidire l'impasto e la seconda parte darà aria permettendogli di lievitare bene in cottura. Versiamo il composto in una teglia rivestita di carta forno e inforniamo per 10 minuti a 220 gradi. Appena sfornata la base biscotto va spolverata in superficie con poco zucchero a velo e coperta con una pellicola trasparente resistente al calore oppure un canovaccio di cotone pulito per non far perdere umidità, in questo modo la nostra base di biscotto rimarrà morbida e non si romperà. Mentre la base si raffredda prepariamo la farcitura montando la panna ben fredda insieme al latte condensato, il miele ed il pannafix. Dividiamo la base di biscotto in due parti uguali farciamone una parte e copriamo con l'altra metà a mo' di sandwich. Rivestiamo con pellicola trasparente e facciamo riposare in frigorifero per qualche ora. Tagliare in piccoli rettangoli ed il kinder fetta al latte fatto in casa è pronto.