

# Ricettario di Halloween



# Ragnetti di cioccolato

## Ingredienti

100 g di cacao amaro in polvere

125 g di biscotti secchi

80 g di nocciole sgusciate

150 g di burro

150 g di zucchero a velo

3 uova

Bastoncini di biscotto ricoperti di cioccolato fondente

Gocce di cioccolato bianco

Una "penna" al cioccolato

## Procedimento

In una ciotola fate ammorbidire il burro e nel mentre sbriciolate i biscotti con le mani, nel tritatutto o utilizzando un attrezzo adatto. (Io uso un pestello da cocktail). e tritate le nocciole. In entrambi i casi evitate di lasciare pezzi grandi, che sarebbero perfetti in un normale salame di cioccolato: al momento di inserire le "zampette" potrebbero essere d'impaccio. Prendete due delle uova e dividete i tuorli dagli albumi, mettendo da parte questi ultimi per eventuali altre preparazioni.

Quando il burro è ammorbidito, lavoratelo assieme allo zucchero a velo con un grosso cucchiaino di legno o una spatola, fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea. Aggiungete i due tuorli e il terzo uovo intero e il cacao setacciato, per evitare grumi e lavorate finché non otterrete una bella crema compatta, senza più striature di burro. Incorporate anche i biscotti e le nocciole, mescolate bene e formate una palla che metterete in frigo per circa 30 minuti ad indurire.

Approfittatene per togliere ai bastoncini la maggior parte dell'estremità non ricoperta e per spezzarli formando "zampette" di circa 2,5 cm di lunghezza.

Una volta solidificato, utilizzate l'impasto per creare delle palline di 3,5-4 cm di diametro, appiattitele un po' e infilate tre "zampette" per lato.

Prendete le gocce di cioccolato e sfruttate la punta per conficcarle come occhi nel ragnetto, lasciando la parte piatta verso l'esterno.

Prendete la penna al cioccolato e premetela leggermente per far uscire eventuale liquido, poi delicatamente utilizzatela per disegnare le pupille.

I ragnetti sono pronti!

# Fantasmini di meringa

## Ingredienti

### Albume

Zucchero a velo, peso doppio rispetto all'albume

qualche goccia di limone

un pizzico di sale

una "penna" al cioccolato

## Preparazione

Mettete l'albume, qualche goccia di limone e il sale nel robot da cucina e montate a neve, aggiungendo pian piano lo zucchero a velo setacciato. Lavorate fino ad ottenere un composto denso e uniforme.

Ricoprite la placca del forno di carta da forno e con un cucchiaino disponete l'impasto in modo da creare dei fantasmini dello spessore di pochi millimetri.

Inserite le meringhe nel forno preriscaldato a 100° e lasciatele cuocere per 1 ora e 30 minuti. Togliete dal forno la placca e dopo circa mezzo minuto provate a staccare un fantasmino. Se ci riuscite facilmente sono pronti, altrimenti fate asciugare qualche altro minuto.

Quando si sono raffreddati, con una penna al cioccolato disegnate gli occhietti e servite i vostri fantasmini!

# Muffin o Cupcake

**Ingredienti** per circa 25 muffin

180 g di burro

300 g di farina

250 ml di latte

200 g di zucchero

2 uova intere + 1 tuorlo

1 cucchiaino colmo di bicarbonato

1 pizzico di sale

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito per dolci

## Per le varianti

200 g di yogurt magro

100 g - 200 g di cioccolato fondente da sciogliere

Scaglie di cioccolato a piacere

## Preparazione

Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente e, in una ciotola, sbatterlo energicamente con una frusta elettrica, aggiungendo vanillina, zucchero e un pizzico di sale, fino a quando il composto non risulta cremoso.

In un altro contenitore mettere le due uova e il tuorlo e aggiungere il latte sbattendo con una forchetta. Aggiungere uova e latte al burro, sempre sbattendo, fino a quando la consistenza non sarà bella liscia, gonfia e omogenea.

In una ciotola mischiare e setacciare la farina, il lievito e il bicarbonato, poi unirli poco alla volta al composto, finché il tutto non risulterà cremoso e senza grumi, sempre sbattendo con la frusta elettrica.

Varianti:

- A piacere è possibile aggiungere all'impasto scaglie di cioccolato
- Per muffin al cioccolato, unire tra i 100 e i 200 g di cioccolato fuso precedentemente a bagno maria.
- Per ottenere un impasto più morbido aggiungere dello yogurt magro a piacere, prima di eventualmente aggiungere il cioccolato fuso o a scaglie.

## Cottura

Con un cucchiaio versare l'impasto negli stampi da muffin riempiendoli per 2/3. A scelta Si possono inserire direttamente i pirottini negli stampi oppure imburrare e infarinare lo stampo.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20-25 minuti, finché non risulteranno dorati. A cottura ultimata spegnere il forno e lasciarli riposare 5 minuti con lo sportello aperto prima di estrarli. Togliere i muffin dagli stampi e lasciarli raffreddare prima di decorarli.

# Crema di burro

## Ingredienti

250 g di burro

150 g di zucchero a velo

1 bustina di vanillina

1 boccetta di aroma alla vaniglia

Colorante

## Procedimento

In una ciotola lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per almeno mezz'ora, poi lavoratelo con metà dello zucchero a velo con una frusta, fino ad ottenere un composto gonfio e omogeneo.

In un'altra ciotola mescolate il restante zucchero a velo, la vanillina, l'aroma alla vaniglia e sbattere fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unire i due composti amalgamandoli bene tra loro, ottenendo una crema liscia ed omogenea e aggiungere il colorante.

# Pasta di zucchero

## Ingredienti

- 500 g di zucchero a velo
- 50 g di miele
- 5 g di gelatina in fogli
- 5 g di colorante alimentare in gel

## Preparazione

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, poi scolatela, strizzatela e mettetela in un pentolino il miele. Scaldate a fuoco basso finché il tutto non si sarà completamente sciolto.

Mettete in una ciotola il composto e lo zucchero a velo e lavoratelo con le mani finché non riuscite a formare una palla e il composto non risulta più appiccicoso. In alternativa mixatela in un robot da cucina per pochi secondi, fino alla giusta consistenza e poi continuate a mano. Se necessario aggiungendo un po' di zucchero a velo.

È il momento di colorare la pasta. Se siete abituati ai coloranti alimentari liquidi, per questa volta vi consiglio di utilizzare quelli in gel o in polvere, per non ammorbidire troppo l'impasto. Il metodo più efficace è immergere uno stuzzicadenti nel colorante e bucherellare la pasta in vari punti, impastando e aggiungendo colorante fino ad ottenere la tonalità desiderata.



