

# Hot Cookies

Biscotti Cioccolato e arancia  
aromatizzati con il peperoncino  
Carolina Reaper



Continuano i miei esperimenti HOT! Ho preparato dei biscotti che ho chiamato "Hot Cookie" con il famigerato Carolina Reaper di The Chilli Doctor e anche se me lo dico da sola vi assicuro che l'esperimento è super riuscito!!!

Per chi non lo conoscesse, il Carolina Reaper, che tradotto significa "Il mietitore della Carolina" (non dico altro), è il peperoncino più piccante al mondo con un grado di piccantezza medio di 1.569.300

unità Scoville... una sciocchezza insomma...

bene, ora che vi ho messo abbastanza paura, vi dico però che è anche un peperoncino molto aromatico e dal gusto dolce che ricorda la cannella ed il cioccolato... ed è da questa cosa che parte anche la mia pazzia e quindi un nuovo esperimento.

Curiosi? Ok bando alle ciance, ecco come ho fatto i miei Hot Cookies:

- 100gr di farina 1
- 100gr di zucchero – 100gr di burro
- 1 arancia bio – 50gr di fiocchi di avena
- Una punta di peperoncino Carolina Reaper di The Chilli Doctor e tritata
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 50gr cioccolato fondente 70%

Per preparare i mie Hot Cookies ho sciolto il burro a bagnomaria, grattugiato la buccia dell'arancia (vi raccomando bio), e spremutone il succo, ho tagliato a pezzetti il cioccolato.

A questo punto ho unito tutti gli ingredienti in una ciotola ed amalgamato bene in modo da incorporare tutti gli ingredienti, ho fatto delle palline che ho disposto su di una leccarda da forno antiaderente, ho quindi infornato per 15 min a 180gradi a forno già caldo.

Pronti, facili e buonissimi...

Ah andateci piano col Carolina, è molto buono ed aromatico ma è anche una bomba di piccantezza!!!

Questo peperoncino come tutte le altre prelibatezza sono in vendita sullo shop online di The Chilli Doctor e soprattutto @thechillidoctor.it offre ai miei follower uno sconto del 20% sull'acquisto di tutti i prodotti, se siete interessati contattatemi in privato sulla mia pagina Instagram Serenacucina per il codice! Enjoy!

















Hot Cookies – Biscotti al cioccolato ed arancia, aromatizzati al Carolina Reaper

## Tarantole di Halloween



Che paura paaaaaura queste tarantole!!!

A me in realtà sembrano solo golosissime!!!

Oggi vi racconto la ricetta dei tartufi di cioccolato pronti e mascherati per una festa di Halloween.

Idea carina e veloce per un “dolcetto o scherzetto”

Ecco la ricetta...

## Ingredienti:

- 200 g di biscotti secchi
- 50 g di cacao amaro
- 2 cucchiaini circa di marmellata
- 1 cucchiaino di liquore
- codette di cioccolato
- Rotelle di liquirizia
- Palline di zucchero

## Procedimento:

Il primo passaggio è polverizzare i biscotti, io uso i biscotti da latte tipo gli oro saiwa, ma vanno bene tutti.



In realtà questa è un'ottima ricetta di riciclo, infatti se avete torte, ciambelle, pan di spagna o addirittura panettone e pandoro avanzati potete sostituirli ai biscotti, magari se Halloween è lontana facciamo dei semplici tartufini e non dei paurosi ragnetti ☐



Tornando alla ricetta, inserisco nel bicchiere del robot da cucina i biscotti e faccio andare fino ad ottenere una polvere omogenea, aggiungo il cacao e con il robot ancora acceso, inserisco anche la marmellata, io di solito di albicocche, ma a gusto vostro o volendo si potrebbe usare anche della Nutella.

Aggiungo ora un cucchiaino di liquore, di solito Bayles o Cointreau all'arancia, ma se ci sono dei bambini che mangeranno i dolcetti evito.

Dovrà risultare un impasto compatto e facile da modellare, se fosse troppo duro aggiungo ancora marmellata oppure un cucchiaino di latte.



Per realizzare le zampette delle mie tarantole srotolo qualche rotellina di liquirizia, separo in 2 i fili e li taglio a pezzettini di circa 4-5 cm.

Bene l'impasto è pronto, le zampe anche, rimane solo da modellare i ragnetti. Faccio delle palline e le rotolo nelle codette di cioccolato, le schiaccio leggermente, aggiungo 2 palline di zucchero per fare gli occhi e sui lati del ragno inserisco le zampette.

Lascio a riposare in frigo qualche ora, ma servo non troppo fredde.

Le tarantole sono pronte... Super paura!!! ☐



---

## Sa.Che.(r) Crostata



Vabbè oggi proprio mi sento super simpatica... e si vede da come ho chiamato la ricetta...

E ci risiamo con gli esperimenti: Crostata dai gusti che ricordano la notissima e buonissima torta Sacher. Utilizzando gli stessi ingredienti ne ho fatto una crostata... niente male!

Altro particolare di questa crostata è la frolla, infatti non utilizzo il burro, ma prendo la parte grassa da quella utilizzata nel cioccolato da cui prendo anche il cacao.

Io poi ne ho fatto un versione sugar free, nel senso che non utilizzo zucchero nell'impasto, ma uso anche cioccolato e marmellata appunto senza zucchero, ma vediamo come ho fatto...

## Ingredienti

- 300 gr di farina
- 200 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- Marmellata di albicocche

## Procedimento

Sciolgo per prima le barrette di cioccolato a bagno maria e la aggiungo alla farina, lavoro un po' per stemperare e aggiungo anche l'olio e le uova. Volendo si può aggiungere un cucchiaino di zucchero, a chi piace più dolce, io non l'ho messo.

Impasto fino ad ottenere un impasto bello liscio, non molto come sempre per le frolle; questa non la faccio riposare in frigo, ma la stendo subito e la metto nella teglia per crostate.

Sulla mia base di frolla cruda spalmo uno strato di marmellata di albicocche e sopra invece delle solite strisce, decido di disporre dei cuori coppati con la formina, ma questa è un mio vezzo oggi mi sento anche romantica... sarà la primavera ☐

Terminata la mia crostata la inforno a forno caldo per 35-40 minuti a 180°

La lascio raffreddare e ne servo una bella fetta, magari accompagnata con una nuvola di panna montata o un po' di zucchero a velo.

BUONISSIMA!

P.S. per i meno coraggiosi ovviamente si può fare anche con la frolla al cacao normale! Ma io devo sperimentare...  
:p



