

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



