

# Crostata cioccolato e lamponi



Oggi ciao dieta proprio! Basta ho voglia di una cosa buona e golosa e allora Crostata cioccolato e lamponi... mmmh ho già l'acquolina!  
La preparo in realtà perchè ho un invito a cena da amici

e, ovviamente, non posso presentarmi con un dolcetto light o qualche esperimento dei miei...

Beh speriamo che piaccia... a me si! ☐

Vi racconto la ricetta della mia Crostata cioccolato e lamponi:

- 150 g cioccolato fondente
- 100 g panna
- 250 g farina 00
- 30 g cacao amaro in polvere
- 120 g burro
- 120 g Zucchero al Velo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 2 confezione Lamponi freschi
- 1 foglio Foglia d'oro (opzionale)

Per preparare la frolla al cacao amalgamo tutte le polveri in una ciotola ben capiente. Aggiungo poi il burro morbido ed i tuorli d'uovo ed impasto velocemente fino a che gli ingredienti siano tutti ben amalgamati. Col mio impasto appena ottenuto faccio una palla che avvolgo con della pellicola e ripongo in frigo a riposare per mezzora.

Intanto imburro ed infarino una teglia per crostate. Passata la mezzora recupero la pasta che stendo e metto in teglia, con i rebbi della forchetta bucherello un po' la base dell'impasto, ricopro con un foglio di carta da forno e sopra ci ripongo dei ceci secchi per fare la cottura in bianco.

Metto in forno per 20 minuti a 180°

Cotta la base la lascio a raffreddare.

Passo ora alla preparazione della Ganache al cioccolato che mettere all'interno della base della crostata.

Trito abbastanza grossolanamente il cioccolato. In un pentolino verso la panna e porto ad ebollizione, levo dal fuoco e ci verso dentro il cioccolato, con una frusta giro e faccio sciogliere la cioccolata fino ad ottenere una crema omogenea, ganache pronta, la faccio stemperare un po' e intanto lavo ed asciugo i miei lamponi.

Pronti tutti i miei ingredienti posso finalmente assemblare il mio dolce.

Ripongo la crostata su di un piatto da portata, all'interno spalmo la ganache ancora tiepida e sopra dispongo ordinatamente i lamponi partendo dall'esterno. Tocco finale qua e la adagio anche qualche pezzetto di foglia d'oro.

---

## Faccia da Halloween



Ok, ho un invito per una festa di Halloween... e ora cosa mi invento?

Ci sono, una mega faccia a metà tra una maschera e una zucca si Halloween, già ma come la realizzo?

Mi guardo in giro in cucina ed ecco la soluzione: il riso soffiato delle colazioni di mio marito... domani mattina nel latte inzupperà una fetta biscottata! ☐

D'altronde dolcetto per noi... scherzetto per lui !! hihi

Vi racconto lo scherzetto... ehm la ricetta ☐

## Ingredienti:

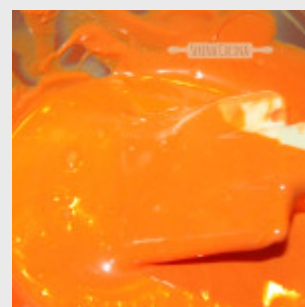
- 50 gr di riso soffiato bianco
- 300 gr di cioccolato bianco
- coloranti per dolci, arancione, verde, nero

## Procedimento:



Metto subito a sciogliere a bagno maria 2 delle 3 barrette di cioccolato bianco spezzettato. Quando il cioccolato si sarà sciolto, lo tolgo dal calore ed aggiungo l'ultima barretta sempre a pezzetti. Continuo a mescolare finchè non sia tutto sciolto ed omogeneo.

Separo il cioccolato sciolto in 3 parti, 2 con meno cioccolato della terza che sarà quella arancione della zucca. Verso i coloranti nelle 3 ciotole, dovrò avere una ciotola arancione, una verde ed una nera.





Nelle tre ciotole con il cioccolato colorato verso il riso soffiato, più o meno 30 gr in quello arancione, 10g nero e 10 gr verde. Amalgamo bene il riso al cioccolato in modo che tutti i chicchi siano ben colorati.

Pronto tutto rimane solo da assemblare la faccia, dispongo allora il cioccolato arancione in uno stampo rotondo e lo livello per bene, sopra con il verde disegno i capelli/foglie e poi con il nero faccio occhi e bocca.



Finito che ne dite è abbastanza Halloween?





---

# 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!!! ☐





