

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?





Mummie fantasma di Halloween



Ok Halloween non è una nostra festa, ma ultimamente sta diventando di moda festeggiarla anche qui da noi. Io più che festeggiarla mi diverto soprattutto a cucinare cose strane, o meglio cose normali ma presentate in modo particolare.

Questa che vi propongo oggi è un'idea molto carina per i bambini, ma anche per i grandi, è semplice veloce e molto gustosa.

Ve la racconto...

Ingredienti per 24 biscotti

- Biscotti Pavesini 48
- Cioccolato bianco 600gr
- marmellata (io di fragola)
- gocce di cioccolata

Procedimento:



Primo passaggio da fare è farcire i Pavesini, è un passaggio veloce basta spalmare un po' di marmellata (ah volendo si potrebbe usare anche della cioccolata spalmabile) su un biscotto e poi coprire con un secondo biscotto, così fino a finirli tutti.

Il second passaggio è temperare il cioccolato bianco, io lo faccio sciogliere in una ciotola abbastanza capiente al microonde per 2 minuti, spatolando ogni 30 secondi. A cioccolato sciolto, ci immergo velocemente i biscotti accoppiati e li dispongo a scolare dall'eccesso su una grata. Posiziono anche le gocce di cioccolato da un lato del biscotto in modo da formare i 2 occhi. Li passo in freezer per un paio d'ore per far raffreddare bene il cioccolato.



Passato le due ore risciolgo il cioccolato bianco avanzato e con un cucchiaino lo faccio colare sui biscotti a filo e facendo uno zig zag per creare le bende delle mummie. Rimetto in freezer a raffreddare.

Finiti!

Buoni e facili!!

