

DOLCETTI DI HALLOWEEN 2013

Dolcetto o scherzetto?

Ingredienti per 12 dolcetti:

180 g di burro
125 g di zucchero
180 g di farina
3 uova
200 ml di panna fresca
una bustina di vaniglia
poco bicarbonato
150 g di cioccolato bianco
12 biscotti tipo Togo o Sigarelli Ali d'Oro
3 rotelle di liquirizia
24 lenti di cioccolato colorate

Preparazione:

Scaldare il forno a 200°. Mescolare alla farina un cucchiaino colmo di bicarbonato. Mettere il burro ridotto a pezzetti in una ciotola, unire lo zucchero e la vaniglia e lavorare con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema soffice; incorporare le uova (una alla volta) e completare con la farina fatta scendere da un setaccio.

Mescolare bene fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferirlo, a cucchiaiate, in 12 pirottini di carta del diametro di circa 5 cm.

Appoggiare i pirottini su una placca da forno, infornare e cucinare per circa 35 minuti. Montare la panna ben fredda e rimetterla in frigorifero. Raccogliere il cioccolato a pezzetti in una casseruolina e farlo fondere a bagnomaria; lasciarlo intiepidire, poi versarlo sulla panna montata mescolando dal basso verso l'alto, fino a ottenere una glassa consistente. Metterla ancora in frigorifero a rassodare.

A cottura ultimata sfornare i dolcetti, appoggiandoli su una gratella da pasticceria e lasciarli raffreddare. Quando la glassa preparata sarà piuttosto compatta spalmarla sulla superficie dei dolcetti.

Srotolare le rotelle di liquirizia dividendole a metà e tagliarle a pezzetti lunghi 5-6 cm. Per dare a questi piccoli dolci l'aspetto di ragnetti sistemare al centro di ciascuno un biscotto di cioccolato o Sigarello Ali d'Oro, le striscette di liquirizia a mo' di zampine e due lenti di cioccolato per simulare gli occhietti.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>