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 ache 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 spalmabbile) 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 cucchiaio 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!!





