

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 cucchiiai circa di marmellata
- 1 cucchiiai0 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!!! ☹



