

DOLCETTI DI MAIS AL CIOCCOLATO

Halloween è una ricorrenza anglosassone che ha letteralmente spopolato nel nostro paese. Coinvolgere i bambini nella preparazione di dolcetti dall'aspetto "pauroso" è una occasione per trascorrere del bel tempo assieme.



INGREDIENTI:

200 g. cioccolato fondente Emilia
 175 g. farina bianca
 150 g. farina di mais
 150 g. burro
 100 g. zucchero semolato
 50 g. pinoli
 3 tuorli
 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
 scorzetta grattugiata di un limone
 vanillina
 sale



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min



Porzioni
6

- 1 Preriscaldare il forno a 180°. Sciogliere il burro a bagnomaria. Mescolare con cura le due farine assieme a un cucchiaino di lievito in polvere. Far cadere a fontana su un pianole due farine e porre al centro il burro, lo zucchero, i tuorli, la vanillina e un pizzico di sale.

CONSIGLIO

Con il cioccolato fuso sia fondente che bianco Emilia e uno stuzzicadenti lungo (o una sac a poche con beccuccio sottile) creare decorazioni in tema con Halloween

- 2 Impastare bene e velocemente il tutto, unire la scorzetta grattugiata del limone e i pinoli. Spianare la pasta ottenuta fino a uno spessore di circa 6 mm e, con un tagliapasta per biscotti, ricavarne più forme



possibili. Rimpastare gli avanzi e ripetere l'operazione fino all'utilizzo di tutto l'impasto.

- 3** Disporre i dolcetti sulla placca da forno ricoperta da carta forno e infornare a 180° per circa 15'. Sfornare e lasciare intiepidire. Nel frattempo fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti, immergervi in parte i dolcetti uno a uno e lasciarli asciugare su una gratella da torta.