

FANTASMINI AL CIOCCOLATO (MUFFIN DI HALLOWEEN)

I fantasmini di Halloween sono una delle ricette più carine, sfiziose e semplici da realizzare per una festicciola tra bambini durante la notte più paurosa dell'anno: Halloween!



INGREDIENTI:

Per i muffin

115 g. di farina 60 g. di cacao amaro in polvere Emilia 100 g. di zucchero 250 ml di latticello 65 ml di olio di girasole 3 uova

40 g. di gocce di cioccolato fondente Emilia 40 g. di gocce di cioccolato bianco Emilia ½ cucchiaino di baking powder ½ cucchiaino di bicarbonato 1 pizzico di cannella 1 pizzico di sale

Per decorare

500 g. di pasta di zucchero bianca una noce di pasta di zucchero nera 1 cucchiaio di gocce di cioccolato fondente Emilia





Preparazione 70min



Porzioni

In una ciotola capiente mescolare assieme gli 1 ingredienti secchi: la farina e il cacao amaro setacciati assieme al bicarbonato e al baking powder, lo zucchero, il sale e la cannella. Unire le gocce, mescolare e tenere da parte. In una seconda ciotola mescolare i liquidi: unire le uova leggermente sbattute con l'olio e il latticello.

CONSIGLIO

Per realizzare questi dolcetti in poco tempo potete utilizzare anche dei muffin già pronti. Per il latticello vedi la ricetta WHOOPIE AL CACAO FARCITI AL CIOCCOLATO BIANCO..

Travasare il composto di ingredienti secchi in quello di liquidi e mescolare bene, velocemente. Travasare il 2 composto ottenuto in 8 stampi da muffin medi e 12 piccoli. Fare attenzione a non riempirli oltre i ¾ di capienza. Infornare a 180° per 30 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.



3

Nel frattempo stendere la pasta di zucchero e ricavare 8 cerchi del diametro di 12 centimetri, o un po' di più a seconda della dimensione del muffin. Ricoprire i muffin raffreddati con i cerchi di pasta di zucchero che andranno modellati leggermente attorno al dolcetto creando qualche piega, per imitare i lenzuoli dei fantasmi. Con la pasta di zucchero nera creare delle piccole striscette che fungeranno da bocca: per attaccarli basterà inumidire leggermente il punto dove si desidera attaccarlo con dell'acqua. Applicare infine due gocce di cioccolato a mo' di occhi. Servire immediatamente.