

RAGNI DI CIOCCOLATO

Ragni o croccanti dolcini al cioccolato? Cosa si nasconderà dietro quelle zampette? Ragni di Halloween al cioccolato: un'idea particolare e divertente da preparare ai vostri bambini per Halloween



INGREDIENTI:

per i biscotti:

125 g. di farina
75 g. di burro
35 g. di zucchero a velo
1 uovo
1 punta di cucchiaino di scorzetta di limone grattugiata

per la decorazione:

200 g. di cioccolato al latte Emilia
bastoncini di biscotto ricoperti di cioccolato tipo Mikado
pasta di zucchero marrone e bianca
1 cucchiaino di gocce di cioccolato fondente Emilia



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
112 min



Porzioni
8

1

In una ciotola capiente, mescolare la farina con il burro molto freddo tagliato a pezzetti. Lavorarlo velocemente con la punta delle dita sino ad ottenere un impasto granuloso, quindi unire le uova, lo zucchero e la scorza di limone. Lavorare l'impasto velocemente, prima nella ciotola, poi su di un piano di lavoro infarinato: si dovrà ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formare una palla, coprire con della pellicola e riposare in frigo per mezz'ora.

CONSIGLIO

Per realizzare questi dolcetti in poco tempo potete utilizzare anche dei biscotti già pronti o i preferiti dei vostri bambini.

- 2** Riprendere l'impasto, stendere, su un piano di lavoro infarinato, una sfoglia di circa 1 centimetro di spessore. Con l'ausilio di un tagliapasta ricavare tanti cerchi, quindi disporli su di una placca da forno foderata di carta da forno e infornare a 180° per 10-12 minuti. Sforare e lasciare raffreddare.

- 3** Nel frattempo fondere a bagnomaria il cioccolato. Poi tagliare sei pezzi di biscotto tipo Mikado della lunghezza di 4 centimetri circa. Con la pasta di zucchero marrone realizzare una pallina per ogni gambetta e fissarla in cima alla gambetta. Tuffare i biscotti raffreddati per tre quarti nel cioccolato, quindi appoggiarli su un foglio di carta da forno e incollarvi le zampette. Ripetere l'operazione per il numero di biscotti desiderati. Con la pasta di zucchero bianca realizzare due palline per ragnò, fissare al centro di ciascuna pallina una goccia di cioccolato e infine fissarle in cima al biscotto a mo' di occhi. Raffreddare in frigo per una mezz'ora prima di servire.