

MERENDA DI HALLOWEEN

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

10ina gusci di pasta frolla

150g cioccolato bianco

100g panna

1 mela

2-3 cucchiari di burro d'arachidi

2-3 banane

6-7 mandarini

qb gocce di cioccolato

qb marzapane verde

qb marshmallows piccoli (o grandi da tagliare a pezzetti)

PROCEDIMENTO:

- ✓ Per i fantasmini: spezzettare il cioccolato bianco in una ciotola, versarci sopra la panna portata ad ebollizione. Aspettare un paio di minuti prima di mescolare con una frusta senza inglobare troppa aria. Far raffreddare e mettere in frigorifero almeno 1h. Togliere dal frigorifero e montare la ganache con le fruste finché risulterà bella spumosa. Inserirla in un sac à poche e condire le tartellette di pasta frolla (fatte in casa o acquistate), decorare con due gocce di cioccolato al posto degli occhi
- ✓ Per le zucche: sbucciare i mandarini lasciandoli interi. Formare i piccioli con il marzapane verde e inserirli nel buchino centrale
- ✓ Per i fantasmi: sbucciare le banane, dividerle a metà e decorarle con occhi di cioccolato e bocca (nello specifico ho utilizzato i chicchi alla mocca)
- ✓ Per le dentiere: tagliare la mela a spicchi privandola del torsolo. Condire uno spicchio con il burro d'arachidi, "incollare" i marshmallow, più sono irregolari meglio è, spalmare altro burro d'arachidi su un altro spicchio di mela e chiudere i due a formare una dentiera
- ✓ Servire su un piatto da portata

NOTE:

Sono ricette talmente facili che possono essere fatte con l'aiuto dei bambini. Sostituire a piacere gli ingredienti.

TEMPI:

Preparazione: 30 minuti, riposo 1 ora

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANO, VEGAN