Dolci al cioccolato di Halloween: decorati a regola d’arte

Autore: francesca

Data: 25 Ottobre 2012

Muffin al cioccolato decorati con ragnatela

Ingredienti

- 50 g di cioccolato fondente (cacao 55% va bene)
- 85 g di burro
- 1 cucchiaio di latte, acqua o caffè
- 200 g di farina
- lievito
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 120 g di zucchero
- 1 uovo
- 142 ml di panna acida (per farla in casa, mescolare panna fresca e succo di limone)

Procedimento

1. Preriscaldare il forno a 170° e preparare 10 pirottini per muffin
2. Spezzettare il cioccolato in una ciotola resistente al calore, aggiungere il burro e sciogliere a bagnomaria. Mescolare e lasciare raffreddare il composto
3. Incorporare la farina, il lievito, il bicarbonato di sodio e lo zucchero
4. Sbattere l'uovo in una ciotola e aggiungete la panna, la farina e il cioccolato raffreddato
5. Sbattere insieme fino a ottenere un composto omogeneo e compatto
6. Versare con un cucchiaio in ogni pirottino e riempire per tre quarti. Infornare e cuocere in forno per 20 minuti fino a quando sono ben lievitati
7. Allentare i bordi con un coltello a lama circolare, estrarre e raffreddare su una gratella.

Per la decorazione

Ingredienti

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato bianco

Procedimento

1. Avete bisogno di due *sac a poche* usa e getta (o tagliare le estremità di due sacchetti di plastica puliti)
2. Spaccare il cioccolato fondente e il cioccolato bianco in ciotole separate e sciogliere nel microonde per 2 minuti (o a bagnomaria)
3. Mettere 2 cucchiai di cioccolato fondente in un sacchetto e la stessa quantità di cioccolato bianco nell'altro. Lavorare su un muffin alla volta, creando la base bianca e poi il disegno di ragnatela marrone. L'ideale è creare un cerchio di cioccolato e dividere in spicchi regolari con l'ausilio di un coltello. In un secondo momento, disegnare le ragnatele.

Deliziosi e belli davvero! Ecco tutti gli altri dolci di Halloween.

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/dolci-al-cioccolato-di-halloween-decorati-a-regola-darte/

Generato il 15/11/2026