

Macaron di Halloween, i dolcetti più spaventosi

Autore: cinziaR

Data: 30 Settembre 2016



I **macaron di Halloween** sono i dolcetti più creativi e spaventosi della festa delle streghe! Soprattutto nel color zucca e poi, a seguire, quelli decorati con fantasia horror sono davvero gustosi e ideali per questa occasione.

Ricetta dei macaron di Halloween alla zucca

[prodotti_amazon]
[amazon] [Stampo più dosatore per macarons](#) [/amazon]
[amazon] [BakePro, set 72 pezzi per pasticceria](#) [/amazon]
[amazon] [Stampi macarons Halloween](#) [/amazon]
[/prodotti_amazon]

Ingredienti

- 200 gr di mandorle senza buccia
- 200 gr di zucchero a velo
- 150 gr di albumi
- 200 gr di zucchero
- 50 ml di acqua
- colorante arancione e nero

Per il ripieno arancione:

- 100 gr di zucca
- 4 cucchiaini di acqua
- 5 amaretti
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di miele
- 30 gr di cioccolato bianco
- 2 gr di gelatina in fogli

Per il ripieno nero

- 70 gr di cioccolato bianco
- 30 gr di panna
- 10 gr di miele
- 10 gr di liquirizia

Ricetta e preparazione

1. Tostate e tritate le mandorle. Mischiatele allo zucchero a velo e passatele al setaccio. Aggiungete la metà degli albumi e versateci dentro anche il colorante. Montate a neve i restanti 75 gr di albumi. Fate sciogliere lo zucchero nell'acqua fino a farlo diventare uno sciroppo (118°). Versate l'acqua e zucchero sugli albumi e unitelo al composto con le mandorle.
2. Prendete una sac à poche e metteteci dentro il composto. Prendete la teglia, sistemateci sopra la carta da forno e fate dei cerchi con l'impasto. Lasciate riposare un quarto d'ora. Mettete in forno per una decina di minuti a 160°.
3. A questo punto prendete la zucca, tagliatela a dadini e cuocetela nel microonde e poi frullatela insieme agli acqua e agli amaretti. Fate sciogliere la gelatina e poi unitela al composto. Aggiungete anche lo zucchero, il miele e la cioccolata fusa. Lasciate in frigo. Tritate per bene la liquirizia e mischiatela agli altri ingredienti fusi, mescolate bene e tenete in frigo per farle trovare la consistenza giusta.

Ovviamente, per rendere questi **dolcetti più spaventosi** e simpatici in occasione di Halloween potete decorarli. Come?

Ad esempio con le [faccine di Jack 'O](#) sulla superficie: vi basterà creare uno stencil in cartoncino, posizionarlo sulla superficie del dolcetto e passare una pennellata di cioccolato fuso o zucchero a velo. Quando toglierete lo stencil, la faccina sarà perfetta!

In alternativa, dopo aver sfornato i **macaron di Halloween**, decorateli con soggetti mostruosi usando i pennarelli alimentari o la glassa!

Potete aggiungere all'impasto dei macaron del colorante rosso e fare i **macaron insanguinati** con dello sciroppo di fragola o ciliegia, la glassa rossa o delle dentiere gommose di caramella per fare i macaron-vampiro!

Fateci sapere quali avete realizzato per la vostra **festa di Halloween!**

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/macaron-di-halloween-i-dolcetti-piu-spaventosi/>

Generato il 23/04/2025