



1010 IN FOCINA CON SEMPLICITÀ

ilricettariodibianca.com

Occhi Insanguinati

Ingredienti

300 g di ricotta di pecora

100 g di biscotti secchi

400 g di cioccolato bianco

smarties q.b.

60 g di cioccolato fondente

1 albume

150 g di zucchero a velo

colorante arancione o rosso in gel q.b.

Piccoli pasticcini paurosi per far divertire i vostri bambini la sera di Halloween!

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Mettere i biscotti nel mixer e ridurli in polvere, nel frattempo sciogliere a bagnomaria 50 g di cioccolato bianco.

Step 2

Unire gli ingredienti e amalgamare.

Step 3

Formare delle palline, posizionarle su un foglio di carta forno e con un dito premere leggermente. Trasferire in freezer per 15 minuti.

Step 4

Sciogliere il cioccolato bianco rimanente a bagnomaria.

Step 5

Riprendere gli occhi e passarli nel cioccolato fuso aiutandosi con una forchetta e rimettere sulla carta forno.

Step 6

Posizionare gli Smarties colorati nella cavità ottenuta per fare la pupilla.

Step 7

Porre in freezer ancora 15 minuti.

Step 8

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.

Step 9

Riprendere gli occhi e con un coltellino eliminare il cioccolato in eccedenza.

Step 10

Trasferire il cioccolato fuso in un conetto ottenuto con della carta forno e formare l'iride dell'occhio.

Step 11

Con una frusta elettrica montare l'albume a neve con lo zucchero a velo, unire il colorante, quindi trasferitelo in un piccolo conetto e decorare gli occhi formando delle venature partendo dal basso verso la pupilla.









