

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gatto nero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 90 gr

ZUCCHERO 100 gr

CACAO AMARO 20 gr

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

UOVA 1

SPAGHETTI un paio per fare i baffi -

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate in una tazza l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Unite il burro a piccoli pezzi sempre mescolando.



- 2 In un'altra tazza mescolate la farina, il cacao e il lievito, quindi unite un po' per volta i due composti, aggiungendo alla fine il latte.



- 3 Quando l'impasto sarà sodo trasferitelo sulla spianatoia e lavoratelo un pochino a mano formando poi un panetto.



4 Dividetelo in 3 o 4 parti uguali per fare 3 o 4 gatti.

Ogni parte sarà un gatto: dividete ogni palla in due, una un po' più grande.



- 5 Con la più grande fate una palla per il corpo, lasciandone un pezzettino per la coda. Schiacciate leggermente la palla col palmo della mano e attaccate la coda.





- 6 Con la palla più piccola fate la testa, lasciandone una parte per le orecchie e il nasino, schiacciandola sempre leggermente col palmo della mano.



- 7 Attaccare le orecchie e il nasino, con uno spaghetti fare i buchi per gli occhi, con gli altri spaghetti fare i baffi e infilarli sotto al naso.





8 Cuocere in forno a 180°C per 15/20 minuti.