

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ragni, serpenti, vermetti

LUOGO: Europa / Italia

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



PER L'IMPASTO

80 g di farina 00

50 g di burro

2 uova

125 g di acqua

1/2 cucchiaino di sale.

PER LE DECORAZIONI

1 tavoletta di cioccolato al latte o fondente

codette o confettini colorati piccoli

1 stringa di liquirizia meglio se rossa

qualche chicco di uvetta sultanina

panna montata (va bene anche quella spray).

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina nella ciotola.

Mettete acqua, sale e burro in u pentolino e scaldate sul fuoco finchè il burro è ben sciolto e il composto inizia a bollire.

Togliete il pentolino dal fuoco e versate la farina tutta in una volta.

Col mestolo di legno sbattete con forza il composto finchè si stacca dal pentolino.

Lasciate raffreddare per qualche minuto aprendo l'impasto sulle pareti della pentola.

Nel frattempo sbattete le uova bene in un'altra ciotola. Unitele al composto poco per volta mescolando bene finchè è tutto liscio e lucido.

Mettete il composto nella sac-à-poche e spremere le forme sulla teglia:

- rotonde come bigné per il corpo dei ragni
- come dei 7 girati a destra e a sinistra per le zampe dei ragni
- una specie di S per i serpenti
- delle virgole per i vermi





- 2 Cercate di fare almeno 2 o 3 ragni con 16 o 24 zampe, 3 o 4 serpenti e vermetti a piacere. Cuocete in forno a 200°C per 15/20/25 minuti a seconda della grandezza delle forme.



- 3 Sciogliete a bagnomaria un po' di cioccolato.

Ragno: togliete la calotta ad un bignè e farcitelo con la panna.



4 Sistemate 4 zampe per parte e sigillate con un altro ciuffo di panna.



5 Realizzate gli occhi con due chicchi di uvetta.



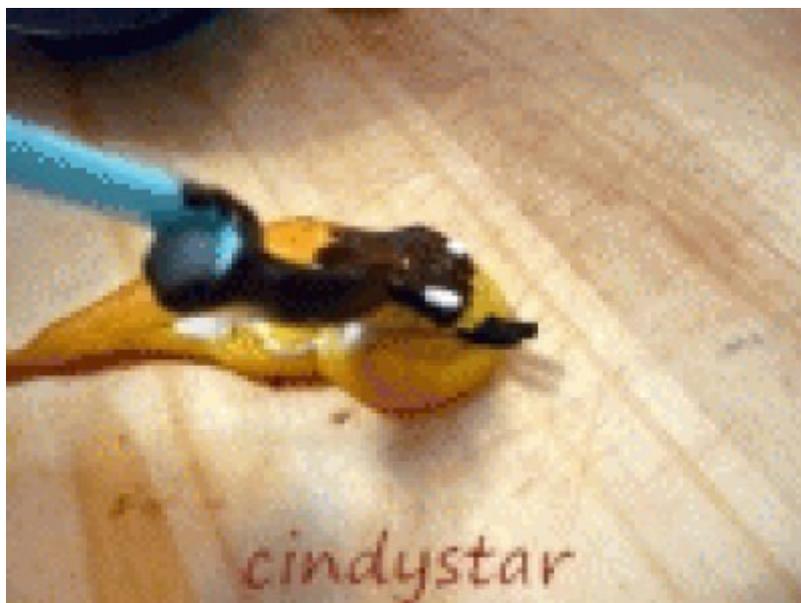
- 6 Consiglio: meglio mettere l'ultimo ciuffo di panna e gli occhietti poco prima di servirli altrimenti la panna tenderà a smontare.



- 7 Serpente: tagliate da un lato solo il serpente, farcitelo con un po' di panna.



- 8 Aggiungete la lingua biforcuta di liquirizia (tagliando nel mezzo un pezzetto di rondella per tre quarti della sua lunghezza); decoratelo con del cioccolato fuso.



9 Realizzate gli occhi con la panna e un chicco di uvetta oppure con due zuccherini.



10 **Verme:** intingetelo nel cioccolato tenendolo con uno stuzzicadenti e ricopritelo di confettini colorati.



- 11 Su un piatto realizzate la ragnatela col cioccolato fuso ed adagiatevi poi sopra gli animaletti.

