DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta brownie ragnatela: il dolce di Halloween al cioccolato e marshmallow

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *DOSI PER UNO STAMPO QUADRATO 20X20 CM.*

Cerchi un dolce mostruosamente goloso per la notte delle streghe? La **torta brownie ragnatela** è la soluzione perfetta per stupire tutti con il minimo sforzo.

Questo dessert dall'anima super dark si prepara in un attimo, diventando il protagonista indiscusso tra i tuoi dolci di Halloween preferiti.

Se ami i sapori intensi ma hai poco tempo a

disposizione, puoi anche sperimentare la comodissima versione dei brownies in friggitrice ad aria, perfetti da affiancare a dei simpatici fagottini Jack O' Lantern per completare il tuo goloso buffet a tema.

Il segreto fondamentale per una decorazione impeccabile è la pazienza: devi assolutamente **far raffreddare totalmente la base** prima di procedere con l'effetto scenografico. Se appoggi i filamenti sulla torta ancora calda, il calore li fonderà all'istante trasformando la ragnatela in una deludente pozzanghera informe!

Per creare i sottili fili bianchi, ricordati inoltre di **ungerti leggermente i polpastrelli con una goccia d'olio**. Questo trucchetto essenziale ti permetterà di maneggiare la **pasta elastica e collosa dei marshmallow** tirandola alla perfezione, senza che si appiccichi inesorabilmente alla pelle. Allaccia il grembiule e mettiti subito all'opera!

INGREDIENTI PER LA BASE BROWNIE ULTRA-SCURA:

CIOCCOLATO FONDENTE AL 60-69% 200 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO SEMOLATO o di canna - 140 gr

UOVA MEDIE a temperatura ambiente - 3

FARINA 00 80 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 20 gr

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA RAGNATELA E I DETTAGLI

MARSHMALLOW grandi e totalmente bianchi - 5

OLIO DI SEMI per ungerti le dita -

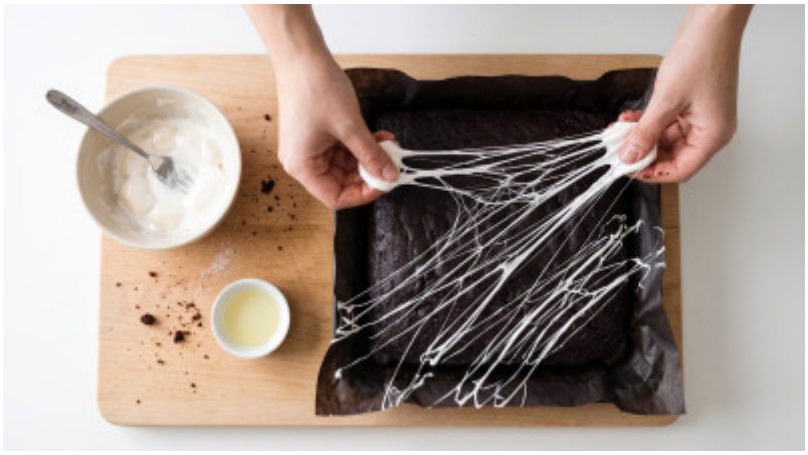
COME FARE LA TORTA RAGNATELA

1. Spezzetta il cioccolato fondente e il burro, poi falli sciogliere a bagnomaria oppure al microonde a intervalli di 30 secondi per non bruciarli. In una ciotola capiente, mescola le uova con lo zucchero e un pizzico di sale usando una frusta a mano. Versa il cioccolato fuso intiepidito a filo, continuando a mescolare, e infine incorpora delicatamente con una spatola la farina e il cacao amaro precedentemente setacciati fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

2 Rivesti lo stampo con la carta da forno e versa il composto, livellandolo bene con una

spatola. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 22-25 minuti, finché la superficie non risulterà opaca. Sforna la torta e lasciala raffreddare completamente a temperatura ambiente: è fondamentale non avere fretta, altrimenti il calore scioglierà i filamenti della decorazione.

3 Metti i marshmallow bianchi in una ciotolina e scaldali al microonde alla massima potenza per 10-15 secondi finché non raddoppiano di volume. Mescolali velocemente con una forchetta per ottenere una pasta collosa e far scendere la temperatura. Ungiti i polpastrelli con una goccia d'olio di semi, prendi una piccola noce di composto tiepido e allontana ripetutamente le dita per creare ragnatele sottili ed elastiche. Drappeggia i fili sulla superficie della torta fredda, facendoli cadere anche sui bordi, e completa il tutto posizionando i ragnetti decorativi.



Conservazione

Puoi conservare la tua **torta brownie ragnatela** a temperatura ambiente per circa **2-3 giorni**, protetta sotto una campana per dolci o all'interno di un contenitore ermetico riposto in un luogo fresco e asciutto.

Evita assolutamente il frigorifero se la torta è già decorata: l'umidità interna farebbe "sudare" i marshmallow, sciogliendo i filamenti e rovinando all'istante l'effetto scenografico tridimensionale.

Se desideri organizzarti con largo anticipo, puoi **congelare solo la base brownie** (senza decorazione), ben avvolta nella pellicola trasparente per alimenti, fino a **1 mese**.

Ti basterà lasciarla scongelare completamente a temperatura ambiente per qualche ora e realizzare la **ragnatela di marshmallow** fresca poco prima di servirla a tavola.

Consigli e varianti

Per ottenere quadrotti perfetti e dal taglio netto, usa un **coltello a lama liscia riscaldato** sotto l'acqua calda e ben asciugato, pulendolo con un foglio di carta assorbente dopo ogni porzione.

Fai attenzione a non scaldare eccessivamente i marshmallow: se diventano troppo caldi o liquidi, perderanno la loro naturale elasticità e formeranno gocce dense anziché sottili **filamenti di ragnatela**.

Per ungerti i polpastrelli scegli sempre un **olio di semi dal sapore neutro**, evitando l'olio extravergine d'oliva che coprirebbe la dolcezza del marshmallow e l'aroma del cioccolato fondente.

Ecco alcune sfiziose varianti per personalizzare il tuo dolce a tema:

Con frutta secca: aggiungi all'impasto 60 g di noci tritate grossolanamente, noci pecan o nocciole tostate per regalare una piacevole nota croccante che contrasta con la morbidezza del brownie.
Ragnatela colorata: unisci una goccia di colorante alimentare in gel arancione, viola o verde acido ai marshmallow appena sciolti per creare un contrasto cromatico ancora più scenografico.
Profumo d'autunno: aromatizza l'impasto al cacao con la scorza grattugiata di un'arancia biologica o con un pizzico di cannella e zenzero in polvere.
Monoporzioni mostruose: distribuisci il composto in uno stampo per muffin foderato con pirottini (cuocendo a 180°C per circa 15-18 minuti) e crea una mini ragnatela su ciascun dolcetto.
Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 con la stessa quantità di farina di riso finissima o con un apposito mix per dolci senza glutine, la consistenza resterà ugualmente fondente e irresistibile.