

# Tarantole di Halloween



Che paura paaaaaura queste tarantole!!!

A me in realtà sembrano solo golosissime!!!

Oggi vi racconto la ricetta dei tartufi di cioccolato pronti e mascherati per una festa di Halloween.

Idea carina e veloce per un “dolcetto o scherzetto”

Ecco la ricetta...

## Ingredienti:

- 200 g di biscotti secchi
- 50 g di cacao amaro
- 2 cucchiaini circa di marmellata
- 1 cucchiaino di liquore
- codette di cioccolato
- Rotelle di liquirizia
- Palline di zucchero

## Procedimento:

Il primo passaggio è polverizzare i biscotti, io uso i biscotti da latte tipo gli oro saiwa, ma vanno bene tutti.



In realtà questa è un'ottima ricetta di riciclo, infatti se avete torte, ciambelle, pan di spagna o addirittura panettone e pandoro avanzati potete sostituirli ai biscotti, magari se Halloween è lontana facciamo dei semplici tartufini e non dei paurosi ragnetti ☐



Tornando alla ricetta, inserisco nel bicchiere del robot da cucina i biscotti e faccio andare fino ad ottenere una polvere omogenea, aggiungo il cacao e con il robot ancora acceso, inserisco anche la marmellata, io di solito di albicocche, ma a gusto vostro o volendo si potrebbe usare anche della Nutella.

Aggiungo ora un cucchiaino di liquore, di solito Bayles o Cointreau all'arancia, ma se ci sono dei bambini che mangeranno i dolcetti evito.

Dovrà risultare un impasto compatto e facile da modellare, se fosse troppo duro aggiungo ancora marmellata oppure un cucchiaino di latte.



Per realizzare le zampette delle mie tarantole srotolo

qualche rotellina di liquirizia, separo in 2 i fili e li taglio a pezzettini di circa 4-5 cm.

Bene l'impasto è pronto, le zampe anche, rimane solo da modellare i ragnetti. Faccio delle palline e le rotolo nelle codette di cioccolato, le schiaccio leggermente, aggiungo 2 palline di zucchero per fare gli occhi e sui lati del ragno inserisco le zampette.

Lascio a riposare in frigo qualche ora, ma servo non troppo fredde.

Le tarantole sono pronte... Super paura!!! ☐

