



Ricetta: Lollypop al cioccolato

Ingredienti per 25 cioccolatini/leccalecca:

500 gr di pandoro o panettone
3/4 cucchiaini di marmellata di arance o Nutella
600 gr di cioccolato fondente
farina di cocco o granella di nocciole
pirottini di carta o bastoncini da leccalecca

Tagliate panettone o pandoro a cubetti di piccole dimensioni e metteteli in una ciotola capiente. Unite una cucchiainata di Nutella o marmellata d'arance e impastate con le mani (così poi avrete la scusa per potervi ciucciare le dita). Fondete a bagnomaria del cioccolato fondente e quindi aggiungetene al composto di panettone, mescolando ancora con le mani fino a che otterrete un impasto omogeneo e consistente. Formate delle palline un po' più piccole di una noce. Immergetele nel cioccolato fuso rimasto e quindi rotolatele in una granella di nocciole o altra frutta secca, o ricopritele di uvette oppure di farina di cocco grattugiato.

Potete disporre i cioccolatini dentro dei pirottini, oppure infilarli su dei bastoncini da leccalecca o da ghiacciolo

Versione Natalizia:

Se volete rendere i vostri lollypop ancora più divertenti, fatene delle piccole renne.

Ingredienti oltre a quelli sopra indicati:

bastoncini coperti di cioccolato tipo mikado 1 confezione
30 mini meringhette
15 bottoni di cioccolato rossi
pasta di mandorla o di zucchero
colore alimentare rosso
stuzzicadenti

Seguite il procedimento sopra indicato. Formate con l'impasto 15 palline grandi come una biglia da spiaggia, dando poi la forma di una pera, così da farle somigliare al muso di una renna. Infilate il bastoncino dal "collo" della renna e due pezzettini di bastoncino di cioccolato sul capo per fare le corna, avendo cura di non sbriciolare l'impasto. Poggiate le palline su un foglio di carta da forno, appiattendole un pochino per appoggiarle bene e lasciate indurire in freezer 15 minuti. Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Togliete le palline dal freezer, fatevi colare sopra il cioccolato fuso stendendole bene, quindi lasciate raffreddare mettendo i bastoncini in piedi in un bicchiere. Prima che il cioccolato sia completamente asciutto attaccate un bottone rosso per fare il naso e due meringhette bianche per fare gli occhi (in alternativa potete preparare una glassa di zucchero a velo molto densa con poche gocce d'acqua) e poi passate nuovamente in freezer 20 minuti. Intingete poi uno stuzzicadente nel cioccolato e disegnate le pupille sulle meringhette. Colorate con qualche goccia di colore alimentare rosso la pasta di mandorle o zucchero, stendetela e ricavate delle striscie. Sfrangiatele e quindi fatene una sciarpa da mettere intorno al collo della renna.

File allegato al post del 27.12.2014 su www.zigzagmom.com

Tre regolette, tre, per un corretto utilizzo di printables e tutorials scaricati da Zigzagmom.com:

1. prometto che non userò questo file per scopi non commerciali, ma solo per un uso personale né lo userò, nemmeno modificato, in altri blog, siti o pubblicazioni.
2. se lo consiglierò ad un'amica, lo farò inviando il link alla pagina e NON il file
3. mi ricorderò di dire "Mi Piace" cliccando Like in fondo a questa pagina.

Grazie!