

SPECIALE HALLOWEEN 2019



MOSTRI IN VASETTO CON CREMA DI ZUCCA E PAN DI SPAGNA (ricetta di Galbani)

Ingredienti

- 250 gr di Mascarpone Santa Lucia Galbani
- 120 gr di polpa di zucca cotta al forno e frullata
- 20 gr di zucchero di canna
- 5 gr di cannella in polvere
- 1 pan di spagna al cioccolato di 22 cm di diametro
- ½ cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 presa di noce moscata
- ½ cucchiaino di colorante alimentare arancione (facoltativo)
- 8 marshmallow bianchi
- glassa di cioccolato q.b.

Procedimento

Versate il Mascarpone Santa Lucia in una ciotola capiente e frullatelo con lo zucchero e le spezie. Aggiungete la purea di zucca e frullate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. Se desiderate che la crema risulti più arancione aggiungete una punta di colorante alimentare. Fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Nel frattempo, prendete il Pan di Spagna al cioccolato e tagliatelo o sbriciolatelo grossolanamente. Prendete la crema di mascarpone e quattro vasetti o bicchierini. Versatevi uno strato di crema arancione, uno di Pan di Spagna al cacao e un altro strato di crema, possibilmente con il sac-à-poche con bocchetta liscia a creare la testa del mostro. Prendete ora i marshmallow e con un taglia biscotti di piccole dimensioni o il leva torsolo, ricavate due piccoli cilindri per gli occhi. Posizionate gli occhi sulla sommità dei mostri e con la glassa al cioccolato disegnate le pupille nere al centro. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.



DA O A 14 (WWW.DAOA14.IT) E' IL FAMILY BLOG CHE SI RIVOLGE A GENITORI, NONNI E ZII DI BAMBINI DA 0 A 14 ANNI CON NOTIZIE, PRODOTTI E CONSIGLI A LORO DEDICATI

CLICCA SULLE ICONE PER COLLEGARTI AI PROFILI SOCIAL DI DA O A 14

