

Piccoli peccati di gola

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Ieri sera ho avuto ospiti a cena. Ho preparato tante cosette gustose, ma mi sono arenata sullo scoglio del dolce. Non mi sembrava il caso di servire un gelato comprato al bar, né la solita crostata. Neanche una torta farcita mi sembrava l'ideale. Ho deciso, quindi, di fare un giro nei blog di cucina che seguo regolarmente. Spulciando qua e là, mi sono letteralmente imbattuta nella foto di alcuni cioccolatini che mi hanno fatto venire l'acquolina![MORE]

Non appena li ho visti ed assaporati con il solo pensiero, ho deciso che quello sarebbe stato il dessert che avrei servito. Vi posso assicurare due cose: sono semplicissimi da preparare e hanno riscosso un enorme successo, un po' come i cioccolatini di quella famosa pubblicità.

L'idea è anche ottima da sfruttare quando ricevete un invito. Regalarli alla padrona di casa vi farà fare una bellissima figura.

Ingredienti per 40 cioccolatini:

4 uova;

5 cucchiai di zucchero;

4 cucchiai di farina (se però preferite il pan di spagna al cacao diminuite a 3 i cucchiai di farina e aggiungete quanto cacao preferite);

1/2 bustina di lievito;

1 bustina di vanillina;

500 gr di cioccolato fondente;

50 gr di burro;

rum q.b.;
farina di cocco;
farina di mandorle.

Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve, tenendoli da parte.

Unite lo zucchero ai rossi e frullate fino a che non avrete ottenuto una crema spumosa alla quale aggiungere lentamente la farina, il lievito e la vanillina.

Quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati, incorporate gli albumi girando il tutto dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.

Oleate una teglia di circa 25 cm di diametro e cospargetela di farina eliminando quella in eccesso. Versate il composto e infornate, nel forno preriscaldato a 180°, per 25 minuti, trascorsi i quali fate la prova dello stuzzicadenti.

Una volta cotto, fate raffreddare il pan di spagna e sbriciolatelo bagnandolo con il rum (se avete bambini, potete sostituire il rum con il latte di mandorla).

A questo punto sciogliete 200 gr di cioccolato fondente assieme al burro e unitelo al pan di spagna e lavorate il tutto con le mani finché non otterrete un impasto omogeneo con il quale formerete tante palline.

Fondete il restante cioccolato a bagnomaria e immergetevi le palline che poi andranno anche ripassate nella farina di cocco, in quella di mandorle o in entrambe.

Ricetta tratta dal blog acenadallesorelle.blogspot.com

Mia S. Aaron