

Gatti indemoniati (by Charles)

Ed eccoci in tema "Halloween" con dei simpatici e spaventosi "gatti indemoniati". Per realizzarli ho utilizzato la pasta frolla al cacao con in aggiunta un pizzico di Cardamomo e qualche goccia di aroma alle mandorle. Un piccolo rituale magico in cucina, con una delle regine delle spezie. Infine i gatti sono stati decorati con la glassa all'acqua colorata di verde.

Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 50 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 150 grammi di burro
- 20 grammi di cacao amaro in polvere
- un pizzico di sale
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- qualche goccia di aroma alle mandorle
- un pizzico di Cardamomo

Per la glassa all'acqua:

- 100 grammi di zucchero a velo
- 20 grammi di acqua
- coloranti: giallo + blu (verde)

Procedimento:

In una ciotola abbastanza capiente versate il burro ammorbidito e lo zucchero e sbattete con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto un pò spumoso. Aggiungeteci le uova (1 uovo + 1 tuorlo) e gli aromi e proseguite con lo sbattitore elettrico a velocità media.

A questo punto versate la farina e il cacao setacciati, la

fecola di patate e il sale. Impastate con le mani il tutto. Se risultasse troppo appiccicoso potete inserire dell'altra farina senza esagerare.

Formate una palla e avvolgetela in una pellicola trasparente. Ponete la pasta in frigorifero a riposo per circa 1 ora.

Riprendete la pasta e stendetela con un mattarello cercando di mantenerla alta almeno mezzo centimetro. Con uno stampino ottenete i vostri gatti.

Infornate a 180° C per circa 15 minuti. Fateli raffreddare prima di decorarli con la glassa all'acqua.

Per preparare la glassa all'acqua versate 100 gr di zucchero a velo in una brocca meglio se d'acciaio con 20 gr di acqua e i coloranti (giallo e blu per creare il verde) e montate utilizzando lo sbattitore elettrico. Versate la glassa all'interno di una sac a pochè e decorate i vostri gatti indemoniati.

...

*Alla prossima spaventosa ricetta,
Charles.*