

# Brownies alla Nutella per Halloween



**Dolcetto o scherzetto? Questo Halloween, optiamo per dei dolcetti gustosi dall'aspetto spettrale.**

Che si tratti di biscotti a forma di dita, mummie di salsiccia o spaghetti neri: Le [ricette di Halloween](#) possono essere piuttosto spaventose. Questi brownies alla Nutella con meringa fantasma, d'altra parte, sono così carini che non vorresti dividerli né con i bambini travestiti da mostri del vicinato né con gli ospiti della tua festa di Halloween.

La crema di nocciole utilizzata (Nutella o prodotto simile) rende questo dolce spettrale bello «fudgy», come dicono gli americani. In italiano, l'espressione è probabilmente meglio tradotta con appiccicoso-umido, cremoso o delicatamente fondente.

Per quanto riguarda le decorazioni, fatevi aiutare dai vostri bambini. Si possono trovare i Deco Melts necessari e una penna alimentare nera nei negozi di accessori per dolci o nei negozi online.

- 150 g di zucchero
- 1/8 cucchiaino di sale
- 1/8 cucchiaino di lievito in polvere
- 80 g di cacao
- 80 g di farina
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 2 uova grandi
- 80 ml di olio di girasole
- 280 g di Nutella (o altra crema di nocciole)
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia
- 8 mini-gusci di meringa
- 1 penna alimentare
- 100 g Deco Melts, bianco
- Inoltre, un po' di burro per ungere e un po' di farina per spolverare

1. Ungere la teglia con il burro e infarinarla. Preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore.
2. Mettere lo zucchero, il sale e il lievito in polvere in una ciotola. Setacciare il cacao, la farina e l'amido di mais. Mescolare bene il tutto con una frusta.
3. In una ciotola separata, sbattere insieme le uova, l'olio, la Nutella e la pasta di vaniglia fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungere gli ingredienti secchi alla miscela umida e mescolare con un cucchiaio di legno, ma solo fino a quando non si vedono più grumi di farina. (Non allarmatevi, la massa è molto solida.)

5. Versare la pastella dei brownies nella teglia e distribuirli uniformemente. Cuocere nel forno per circa 30 a 35 minuti.  
Se alla prova stecchino un po' di pastella umida rimane ancora attaccata allo stecchino, i brownies sono pronti.
6. Lasciare raffreddare completamente la torta-brownie e tagliarla in 8 quadrotti uguali.
7. Disegnare due occhi e una bocca rotonda sui gusci di meringa con la penna alimentare.
8. Sciogliere i Deco Melts nel microonde (o secondo le istruzioni della confezione), lasciare raffreddare leggermente e distribuire sui quadrotti di brownies. Mettere un fantasma di meringa su ogni pezzo prima che la glassa si rapprenda.  
Fare solidificare completamente.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora 15 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)**