

Donut di Halloween al forno



Il periodo più inquietante dell'anno è finalmente tornato! Partecipiamo al raccapricciante divertimento preparando dei donuts di Halloween meravigliosamente disgustosi.

Donuts al forno? Di solito sono fritti, vero?! È proprio così, ma la versione frita richiede un po' più di tempo da un lato, perché l'impasto deve lievitare, e dall'altro la cottura in olio risulta parecchio grassa e l'impasto stesso contiene zucchero, burro, ecc. vale a dire già una buona dose di calorie.

Per quanto riguarda il gusto, la versione al forno ricorda più una torta che le classiche ciambelle. Può essere decorata con la stessa fantasia dell'originale.

Se volete qualche altra ispirazione per cibi di Halloween preparati in casa, trovate nel blog, tra l'altro, anche gli spaghetti raccapriccianti per bambini.

- 140 g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 25 g di cacao in polvere
- 1 uovo
- 100 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di olio neutro
- 60 ml di panna acida
- 80 ml di latte
- 150 g di Candy Melts, arancio
- 150 g Candy Melts, lilla
- Cioccolato aggiuntivo, granella di cioccolato, ecc. per la decorazione
- Teglia da forno per donuts

1. Ungere una teglia da forno per donuts e preriscaldare il forno a 180 gradi - resistenza superiore e inferiore.
2. Mescolare bene in una ciotola farina, lievito, bicarbonato di sodio e cacao in polvere.
3. In una ciotola a parte, sbattere l'uovo con lo zucchero e aggiungere l'olio, la panna acida e il latte.
4. Mescolare gli ingredienti secchi con quelli umidi fino ad ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi.
5. Riempire la massa in un sac à poche e versarla negli stampi. 6. Cuocere al forno i donuts per 10 minuti e lasciarli raffreddare completamente.

6. Sciogliere i Candy Melts a bagnomaria o nel microonde e immergervi l'impasto a metà. Decorare con la granella o lasciare seccare e disegnare delle ragnatele con della glassa di cioccolato.