

Gli editoriali.

I dolci tipici di Halloween: 5 ricette da provare

Scopri le ricette dei cinque dolci di Halloween più famosi appartenenti alla tradizione legata a questa festa.

Il **31 ottobre** si festeggia **Halloween**, la popolare ricorrenza di **origine celtica** ormai diffusa in tutto il mondo. Oltre alle **decorazioni** e ai **costumi**, un'altra delle tradizioni legate a questa festa è quella dei **dolci a tema**. Ma quali sono i **dolci tipici di Halloween**? Oggi le ricette più diffuse sono quelle di biscotti e cupcakes a forma di fantasmi, teschi e simboli simili, oppure quelle delle cheesecake con la zucca; in realtà i dolcetti di Halloween tradizionali sono altri e hanno origini lontane. Ecco una guida per cimentarsi con le **5 ricette** tra le più diffuse, specialmente nei Paesi anglosassoni dove questa festa è da sempre molto sentita.

Il dolce di Halloween per eccellenza: la Soul Cake

Uno dei dolci di Halloween più facili da preparare è la **Soul Cake** o "**Torta dell'anima**", la cui ricetta risale al **Medioevo**. A quell'epoca i bambini si recavano di casa in casa e, con una filastrocca, chiedevano una fetta di questa torta, per poi recitare una preghiera che, secondo la credenza popolare, avrebbe aiutato l'anima dei defunti della famiglia a passare dal purgatorio al paradiso. Da

questa usanza derivano sia il nome del dolce che il celebre "**dolcetto o scherzetto**", la famosa formula utilizzata ancora oggi dai bambini per chiedere dolci durante la notte del 31 ottobre.

In passato la Soul Cake era un semplice pane ricoperto di uvetta; nel tempo è poi diventata una crostata ripiena di frutta, mentre oggi, invece, sono più diffusi i **biscotti**. Ecco gli **ingredienti**: 100 gr di burro; 200 gr di zucchero; 1 tuorlo d'uovo; 220 gr di farina; 2 cucchiari di latte; 1 pizzico di bicarbonato; 50 gr di uvetta; noce moscata, cannella e zenzero qb.



Ecco come prepararli:

- Lavora il burro a temperatura ambiente insieme allo zucchero, aggiungendo poi il tuorlo.
- Amalgama bene il tutto, poi aggiungi la farina setacciata, le spezie e il bicarbonato e continua ad amalgamare.
- Aggiungi al composto l'uvetta precedentemente messa in ammollo e poi strizzata. Aggiungi anche il latte e continua a lavorare il tutto, fino a ottenere un impasto morbido.
- Infarina il piano di lavoro e con il mattarello stendi l'impasto, per poi ritagliare dallo stesso dei biscotti tondi, utilizzando un coppapasta o un bicchiere.
- Incidi una croce su ciascun biscotto e poi mettili a cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa mezz'ora.

Il barmbrack irlandese

Il **barmbrack irlandese** è un altro dei dolci tipici di Halloween e rappresenta una tradizione antica per il Paese dove questa festa ha avuto origine. In questo dolce in passato venivano inseriti anche degli **oggetti** che avevano lo scopo di **predire il futuro** della persona che li avrebbe trovati: secondo la credenza popolare, ad esempio, il pisello voleva dire che la persona si sarebbe sposata entro l'anno, il bastoncino di legno, invece, indicava che avrebbe avuto un matrimonio infelice, il panino che sarebbe andata incontro alla povertà, la moneta che avrebbe avuto un futuro prospero, la medaglietta raffigurante la Vergine Maria che la sua vita sarebbe stata consacrata a Dio. Oggi in alcuni Paesi si usa ancora mettere un **anello** nell'impasto e trovarlo significa avere un futuro fortunato. Si tratta di un **pane dolce speziato e farcito con canditi e frutta secca**, aromatizzata al **whisky e tè nero**. Ecco gli **ingredienti** per l'impasto: 280 gr di farina; 150 gr di zucchero; 1 uovo; 1 bustina di lievito per dolci; cannella, chiodi di garofano, noce moscata e miele qb. Per la **farcitura**, invece, serviranno: 300 ml di tè nero; 1 bicchierino di whisky; 150 gr di uvetta; 200 gr di canditi.

Ecco il procedimento da seguire:

- In una ciotola versa il tè nero e il whisky e aggiungi poi l'uvetta e i canditi. Lasciali in ammollo per tutta la notte.
- La mattina dopo aggiungi nella ciotola la farina, il lievito setacciato, lo zucchero, l'uovo e le spezie.
- Amalgama bene il tutto fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo.
- Imburra uno stampo per plumcake e versaci dentro l'impasto, infornandolo poi a 180° con forno statico per un'ora.
- A fine cottura, lascia raffreddare il dolce e poi ricoprilo di miele.

La pumpkin pie

Quella della **pumpkin pie** o **torta di zucca** è una ricetta tipica tra i **dolci di Halloween americani**. Sebbene oggi ne esistano diverse varianti, la ricetta originale prevede questi **ingredienti**: 300 gr di farina; 160 gr di burro; 1 uovo; 90 gr di acqua fredda; 15 gr di zucchero semolato; un pizzico di sale. Per la crema, invece, servono: 500 gr di zucca; 200 gr di latte

condensato; 2 uova; 75 gr di zucchero di canna; 75 gr di zucchero semolato; noce moscata e cannella qb. Ecco come prepararla:

- Inizia dalla crema: taglia la zucca a cubetti e cuocila a vapore. Lasciala freddare e poi frullala.
- Sbatti le uova con lo zucchero semolato e poi aggiungi, un po' alla volta, lo zucchero di canna, le spezie, il latte e la zucca. Amalgama bene il tutto e poi metti la crema a riposare in frigo per un'ora, coperta con della pellicola.
- Prepara ora la base: in una ciotola lavora con le mani la farina, amalgamandola con lo zucchero, il sale e il burro. Aggiungi poi lentamente l'acqua e l'uovo.
- Lavora il composto fino a ottenere un impasto liscio e compatto, poi avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigo per un'ora.
- In seguito, stendi l'impasto con il mattarello su un piano di lavoro infarinato e poi posizionalo in una tortiera imburrata da 25 cm.
- Riempi la tortiera con la crema e poi metti a cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora. Servi poi ciascuna fetta con un ciuffo di panna montata sopra.

Le candy apples

Le **candy apples** o **mele candite** sono dolci di Halloween di grande effetto. Per prepararli servono: 4 mele; 4 bastoncini di legno ad uso alimentare; 225 gr di zucchero semolato; 110 ml di acqua; 25 gr di burro; mezzo cucchiaino di aceto; 2 cucchiaini di sciroppo di glucosio e mezzo cucchiaino di colorante alimentare rosso.

Ecco come procedere:

- Inserisci gli stecchi di legno al centro delle mele.
- Prepara il caramello, facendo sciogliere lo zucchero in acqua in una pentola, aggiungendo poi lo sciroppo di glucosio, il burro, l'aceto e il colorante.
- Porta il composto a ebollizione senza mescolare, poi immergi al suo interno le mele, facendole ruotare così da ricoprirle tutte.
- Fai sgocciolare le mele e poi lasciale raffreddare appoggiandole con lo stecco verso l'alto dentro una teglia imburrata.
- Per rendere le mele ancora più scenografiche, puoi immergerle successivamente nel cioccolato fuso, oppure creare delle decorazioni a forma di ragnatela o di teschio utilizzando sempre il cioccolato.

Il pane dei morti

Il **pane dei morti** è un dolce tradizionale anche in Italia che si prepara in genere per la festa di Ognissanti. Anche se si chiama pane, di fatto si tratta di **biscotti**, in quanto l'impasto viene tagliato a fette che, una volta cotte, assomigliano a dei biscotti. Questi sono gli **ingredienti**: 250 gr di farina; 100 gr di biscotti secchi; 100 gr di amaretti; 300 gr di biscotti savoiardi; 300 gr di zucchero; 120 gr di mandorle; 120 gr di fichi secchi; 120 gr di uvetta; 50 gr di cacao amaro in polvere; 10 gr di lievito per dolci; 6 albumi di uova; 100 ml di vin santo; cannella e noce moscata qb.

Per prepararli, segui questi passaggi:

- Metti in ammollo l'uvetta nel vin santo.
- Con il mixer sbriciola biscotti, amaretti, savoiardi, mandorle e fichi e versa il tutto in una ciotola.
- Aggiungi poi lo zucchero, la farina, il cacao e le spezie.
- Scola l'uvetta, strizzala e poi uniscila al composto insieme al lievito, al vin santo e agli albumi.
- Amalgama il tutto con le mani fino a ottenere un composto compatto.
- Trasferiscilo su un piano di lavoro infarinato e continua a lavorarlo, fino a ottenere un impasto omogeneo e di una consistenza tale che possa essere tagliato a fette spesse circa 1 cm.
- Trasferisci le fette ottenute su una teglia rivestita di carta forno e mettile a cuocere a 180° in forno preriscaldato per circa mezz'ora.
- Una volta sfornati, spolvera i biscotti con dello zucchero a velo e poi lasciali raffreddare.