

Sun'smores Come si fa':

Per prima cosa preparare il budino. In una ciotola unire la fecola, il sale, lo zucchero ed il cacao. Con una frusta miscelare bene tutti gli ingredienti. Ora aggiungervi i tuorli, poi il latte, la vaniglia (i semi) e il caffè' in polvere. Mettere il composto sul fuoco, portarlo a bollore e farlo cuocere ulteriormente per 30 secondi. Togliere dal fuoco, aggiungere il burro freddo ed il cioccolato fondente.

Far freddare leggermente e versare nelle coppette/vasetti preparati.

Mettere a raffreddare in frigo mentre preparate il resto. Se lo preparate il giorno prima, coprite i vasetti con la pellicola trasparente.

PER IL BUDINO al cioccolato

1/2 baccello di vaniglia

la punta di un cucchiaino di caffè' liofilizzato

4 cucchiaini di zucchero (io ho usato zucchero di cocco ma semolato va bene)

1 cucchiaino colmo di cacao in polvere, amaro. (Meglio se Dutch processed, ovvero scuro)

1 cucchiaino di fecola

1 pizzico di sale

2 rossi d'uovo medio piccoli

1 bicchiere e 1/2 di latte intero (circa 375 ml)

(io ho sostituito 1/2 bicchiere di latte con panna liquida)

35 gr burro non salato

60 gr di ottimo cioccolato fondente

Per il Marshmallow fluff

In un pentolino unite lo zucchero, lo sciroppo, l'acqua e portate a bollore ed a una temperatura di circa 116°. Intanto nella ciotola di un mixer da cucina, cominciare a montare gli albumi con il sale e cremor tartaro. Appena cominciano a montarsi (e formano una neve non ferma) unite a filo sottile lo sciroppo bollente. Continuate a montare gli albumi finché saranno molto fermi, spumosi (triplicati di volume) e la ciotola del mixer non sarà più calda al tatto, circa 10/15 minuti.

Il fluff è pronto

MARSHMALLOW FLUFF Ingredienti:

2 Albumi

150 gr di zucchero semolato

115 gr di sciroppo di glucosio_fruttosio

4 cucchiaini di acqua

la punta di un cucchiaino di cremor tartaro

un pizzico di sale

vaniglina q.b

Gli **HONEY CRACKERS possono** essere preparati anche il giorno prima.

In una ciotola di medie dimensioni unire le farine, il sale e la cannella e miscelare con una frusta. In un'altra ciotola montare il burro e lo zucchero finché il composto diventa cremoso ed aumenta di volume. Ora unite il miele, mescolando, e il composto con le farine. Formate un panetto con le mani ed incartatelo con la pellicola trasparente. Mettetelo in frigorifero per un'ora.

Trascorso il tempo necessario, su una spianatoia infarinata, stendere l'impasto e ritagliare dei biscotti nella forma che preferite (io ho scelto dei cuoricini).

Disporre i biscotti in una teglia da forno ricoperta e cuocere a 160 finché dorati, circa 15 minuti.

Honey Graham CRACKERS : Ingredienti

110 gr burro non salato

2 cucchiaini di zucchero di cocco o di canna

2 cucchiaini di zucchero semolato

2 cucchiaini di miele

110 gr di farina integrale

60 gr di farina 00

2 gr di sale

la punta di un cucchiaino di cannella in polvere

BUON APPETITO !

ricetta di [Rosa Mariotti](#) "Growing up Italian"