



Ingredienti

6 confezioni di biscotti McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte

4 rotelle di liquirizia

6 cioccolatini glassati colorati

Crema spalmabile alla nocciola per farcire

Preparazione

Prendere un biscotto McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte ed spalmare una bella quantità di crema spalmabile dalla parte senza cioccolato.

Poi unire il biscotto ad un'altro biscotto sempre dalla parte senza cioccolato.

Poi rompere 24 pezzetti di liquirizia (8 per ogni ragnetto) e inserirli uno per volta tra i due biscotti McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte, praticamente affondarli nella crema spalmabile, 4 per lato.

Completato il ragnetto mancano solo gli occhietti.

Allora prendere 2 cioccolatini glassati, possibilmente dello stesso colore (ma è Halloween possiamo anche fare uno scherzetto e fare 2 occhietti diversi) mettete ancora un goccio di crema spalmabile e lo attaccate sopra il biscotto e con un'altra punta di crema fate le pupille.



ragnetti di halloween di elisabetta

<http://sofiailmiopiccolomondo.blogspot.it/2013/11/dolcetto-o-scherzetonoi-li-abbiamo.html>