

Dolcetti Halloween: bat Oreo pops

INGREDIENTI

biscotti Oreo
cioccolata bianca
latte
piccole meringhe
codette cioccolato

PREPARAZIONE

- Separate i biscotti in 2 parti
- Prendete un altro biscotto
- separate i due biscotti e poi tagliateli a metà come in foto



- Sciogliete la cioccolata a bagnomaria
- spalmatene un po' su una metà del biscotto
- adagiate il bastoncino e le metà dei biscotti che formano le ali
- spalmate altra cioccolata sull'altra metà del biscotto e sistematala sulla base precedentemente formata
- ora mettete un pochino di cioccolata sotto le meringhe e ponetele sul biscotto a formare gli occhi
- Per le pupille invece usare le codette di cioccolato sempre "incollate" con un po' di cioccolata
- Riponete in freezer per almeno 2 ore.

NOTE:

1. Al posto delle codette potete usare le gocce di cioccolato che sono più semplici da attaccare
2. Al posto delle mini meringhe (dovreste trovarle facilmente nei supermercati) potete usare caramelle ad esempio oppure la stessa cioccolata bianca. Oppure potete farli facilmente seguendo la ricetta degli Occhi di caramelle per Halloween del blog [Chiarapassion](#)
3. Fate attenzione quando tagliate i biscotti sono molto fragili e si rompono facilmente. Ho preso ispirazione per questa ricetta da [questo blog](#) e qui consigliavano di lasciare i biscotti fuori dalla confezione per qualche tempo, così a contatto con l'aria in biscotto diventa più morbido e si taglia più facilmente.
4. La ricetta contiene molti zuccheri se avete problemi potete usare i biscotti senza zucchero al cioccolato (nei super e discount ne trovate vari) e se non ricordo male alla Coop hanno la cioccolata (fondente) senza zucchero.

Non sono mai stata brava nei dolci e questo a stento può essere considerata una ricetta visto che la cosa più lunga che ho fatto è stato fondere cioccolato, ma per me bel traguardo e poi si deve pur partire da qualche parte e dalle cose più semplici 😊