

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dolci di Halloween: una tradizione gustosa per una splendida festa

divisionebusiness · Monday, October 25th, 2021

Esistono determinate **ricorrenze**, in ogni angolo del globo, che sono condite dalla presenza di determinati dolci che sfoggiano delle peculiarità semplicemente eccezionali. La loro esclusività permette, tra l'altro, di identificare meglio una determinata festa stimolando l'attenzione e la curiosità di chi decide di celebrarla. Con i **dolci di Halloween**, si entra in contatto con un universo ricco di sfaccettature capace di accontentare i gusti e le esigenze di chiunque – soprattutto i bambini, i veri protagonisti di un evento che ormai non conosce confini. Pertanto, al fine di fornire delle indicazioni utili in tal senso, si fornirà una veloce panoramica su quelli che sono i dolci più rappresentativi di questa magnifica ricorrenza.

Quali sono dolci di Halloween più importanti?

Il barmbrack

Le origini di una festa come Halloween consentono di avere a portata di mano una gamma di alimenti che non hanno nulla da invidiare alle altre feste. Anzi, le varie contaminazioni che si sono succedute nel corso dei secoli hanno rifinito ogni genere di ricetta con un'originalità senza eguali. Pertanto, un potenziale elenco di riferimento per i **dolci di Halloween** più importanti non può che cominciare dal **barmbrack**. Questo pane dolce è un prodotto tipico della cucina irlandese e presenta una farcitura caratterizzata dalla presenza dell'uva passa. Secondo alcune leggende, questo alimento può dare una **grande fortuna** o un'**immensa sfortuna** a chi lo mangia, per cui la sua preparazione prevede l'inserimento di un ingrediente o di un oggetto specifico al suo interno. A seconda della scelta – che può riguardare un pisello, una moneta o un pezzo di stoffa – si trasmetterà un determinato messaggio al diretto interessato.

Torta di zucca

Un altro alimento da prendere in considerazione è la **torta di zucca**. Essendo una ricetta importata dagli **Stati Uniti** – la nazione che, meglio di tutte, ha amplificato la rilevanza mediatica di questo evento – occorre seguire sempre i passaggi previsti per l'occasione per realizzare un dolce composta da uno strato di pasta frolla sul quale si spalma uno strato di crema di zucca profumata con la cannella, lo zenzero, i chiodi di garofano e la noce moscata; in aggiunta a ciò, c'è anche la panna montata, perfetta per creare delle decorazioni a tema a dir poco suggestive.

Soul cake

Per quanto riguarda la **soul cake**, si ha a che fare con dei piccoli dolcetti rotondi aromatizzati mediante l'impiego della noce moscata e della cannella. Inoltre, sono da ritenersi come i fautori di una prassi canonica per ogni Halloween che si rispetti, ossia quel frangente legato ad una domanda precisa (formulata da grandi e piccini) come “**dolcetto o scherzetto?**”.

Mele caramellate

Le **mele caramellate** non possono assolutamente mancare tra i dolci di Halloween più importanti in assoluto. Grazie ad uno strato a base di sciroppo di mais, cannella, zucchero e acqua, questi dolci vengono infilzati su un bastoncino per agevolarne l'assunzione. Mentre i **semi di zucca tostati** sono uno snack nato dalla immensa disponibilità di semi presenti in quel periodo dell'anno. Tostati, speziati o salati, questi semi sono un must che meritano di essere mangiati senza soluzione di continuità.

This entry was posted on Monday, October 25th, 2021 at 7:00 am and is filed under [Italia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.