

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti della strega

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/2 tazza di zucchero
- 1/2 tazza di burro ammorbidito
- 1/3 di tazza di melassa
- 1/2 tazza di farina per dolci passata al setaccio
- 2 cucchiaini di ginger
- 3/4 di cucchiaini di lievito
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale

INGREDIENTI PER LA GLASSA

- 500 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 3-4 cucchiai di latte
- 1 confezione di scaglie di cioccolato

PREPARAZIONE

1 In una terrina mettere lo zucchero ed il burro. Aggiungere la melassa. Lavorare la farina, ginger, lievito, cannella ed il sale. Lasciare in frigo per almeno 2 ore. Riscaldare il forno a 250° C.

Ungere leggermente una teglia da forno.

Su un piano di lavoro con un poco di farina stendere la pasta fino ad uno spessore di 4 mm. Tagliare i biscotti a forma di fantasmi (potete comprare degli stampini adatti) e metterli su una teglia da forno. Infornare per 6-8 minuti fino a che saranno dorati. Togliere dal forno e far raffreddare prima di decorare.

Prendere metà zucchero aggiungere la vaniglia il sale e 2 cucchiaini di latte. Mescolare bene.

Aggiungere il restante zucchero e mescolare di nuovo. Aggiungere tutto il latte che serve per avere la consistenza desiderata per spalmare.

2 Spalmare la glassa così ottenuta su ogni biscotto fino a quando non saranno completamente bianchi da sembrare dei fantasmi. Per fare gli occhi usare le scaglie di cioccolato.