

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti per Halloween

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g di farina
150 g di fecola di patate
150 g di zucchero a velo
250 g di burro o margarina freddi di frigorifero
1 uovo intero.

PER DECORARE

cioccolato fondente q.b.
gelatina rossa
zucchero a velo.

Facili e veloci, terribilmente buoni e saporiti questi **biscotti per Halloween** sono proprio da fare! Piacciono a tutti soprattutto ai bambini che si divertiranno un mondo a farli ma soprattutto sgranocchiarli! Provate questa ricetta e vedrete con i vostri occhi un grande risultato! Se cercate poi altre ricette di biscotti da fare con i bambini, ecco per voi un'altra ricetta imperdibile: [biscotti con carote e arance](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i biscotti per Halloween preparare la pasta frolla amalgamando in fretta tutti gli ingredienti.



- 2 Mettere il panetto della pasta frolla a rapprendersi in frigorifero, avvolto nella pellicola trasparente.



- 3 Trascorsi 20-30 minuti cominciare a stendere dei pezzettini di pasta frolla in sfoglie di circa 4 mm e tagliarle con le apposite formine a forma di gatto nero, pipistrello e fantasma.



4 Adagiare i biscotti crudi su un foglio di carta forno, quindi infornarli sulla leccarda a 180°C per 15-20 minuti.

Una volta sfornati decorarli a piacere e spolverizzarli di zucchero a velo.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano questi biscotti?

Puoi conservarli per 3/4 giorni in una scatola di latta.