

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di Halloween

---

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

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [9 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



**Dolcetto o scherzetto?** Quando si avvicina la notte più spaventosa dell'anno, la cucina si trasforma in un laboratorio di mostruosa golosità! **I biscotti di Halloween** sono un grande classico, un'attività divertente da fare con i bambini per prepararsi alla festa. Questa ricetta è basata su una [pasta frolla](#) semplicissima, perfetta per essere ritagliata nelle forme più mostruose: **fantasmi**, **zucche stregate**, **pipistrelli** o quello che la fantasia ti suggerisce! È un'idea perfetta per una festa a tema, da affiancare ad altri classici spaventosi come le famose [Dita della strega](#) o i simpatici [Wurstel mummia](#).

Prendi le formine e prepara la glassa: è ora di creare dei dolcetti... da paura!

## INGREDIENTI PER I BISCOTTI DI HALLOWEEN

FARINA 00 280 gr

BURRO FREDDO 80 gr

ZUCCHERO A VELO 80 gr

UOVO INTERO 1

LIEVITO PER DOLCI circa 1 cucchiaino - 4 gr

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER DECORARE I BISCOTTI DI HALLOWEEN

COLORANTE ALIMENTARE in gel, colori a scelta -

GLASSA DI CIOCCOLATO LIQUIDA in alternativa al colorante alimentare -

## COME FARE I BISCOTTI DI HALLOWEEN

- 1 In una ciotola, metti il burro freddo a pezzetti e lo zucchero a velo. Lavora velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi l'uovo e il sale e amalgama brevemente. Unisci la farina e il lievito setacciati, poi continua a impastare fino a formare un panetto liscio e compatto.





**2** Il segreto per una frolla perfetta: avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Questo passaggio renderà l'impasto più facile da stendere e i biscotti più friabili. Trascorso il tempo di riposo, stendi la frolla con un mattarello su un piano di lavoro leggermente infarinato (o tra due fogli di carta forno), fino a raggiungere uno spessore di circa mezzo centimetro.





**3** Con le formine che hai scelto, ritaglia i biscotti e disponili su una teglia ricoperta di carta

forno, lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro. Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 9-10 minuti. Fai attenzione a non cuocerli troppo: devono essere dorati sui bordi ma ancora chiari al centro. Sforna i biscotti e lasciali raffreddare completamente prima di decorarli. Una volta freddi, scatena la tua fantasia con penne alimentari, glassa colorata o cioccolato fuso per renderli spaventosamente golosi!





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il segreto per forme perfette:** Il burro deve essere freddo ma non di marmo. Lavora l'impasto velocemente per non scaldarlo troppo. Una volta fatto il panetto, lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, una frolla ben fredda sarà più facile da stendere e non si deformerà in cottura.

**Contorni netti:** Per ottenere biscotti dai contorni precisi, dopo averli ritagliati con le formine, mettili sulla teglia e passali in frigorifero per altri 15 minuti prima di infornarli. Lo shock termico aiuterà a mantenere la forma perfetta.

**Zero sprechi:** Dopo aver ritagliato i biscotti, ti avvanzeranno dei pezzi di frolla. Rimpastali velocemente, stendili di nuovo e crea altri biscotti fino a esaurimento dell'impasto!

## COME CONSERVARE I BISCOTTI DI HALLOWEEN

I biscotti di Halloween, una volta cotti e raffreddati, si conservano per diversi giorni in una scatola di

latta o in un contenitore a chiusura ermetica.

Aspetta a decorarli solo se prevedi di mangiarli entro un paio di giorni, altrimenti la decorazione potrebbe rovinarsi.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se stai organizzando una festa di Halloween da urlo, ecco altre idee spaventosamente golose:

Mele caramellate: Un altro simbolo di questa festa, rosse, lucide e irresistibili.

Brownie infestati: Golosi quadrotti al cioccolato decorati come se fossero usciti da un cimitero.

Rame di Napoli: Anche se sono un dolce tipico dei giorni dei Morti, questi biscotti morbidi al cioccolato e spezie sono perfetti anche per Halloween.