

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti per Halloween

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Cosa c'è di meglio che sfruttare tutte le occasioni per festeggiare? Ecco allora che dovete assolutamente anche fare questi biscotti per Halloween. Friabili e gustosi ti piaceranno di certo. Se amate fare i biscottini e soprattutto se avete voglia di pasticciare con i bambini, questa ricetta è proprio al caso vostro! E se siete alla ricerca di altri dolcetti facili e simpatici magari per la colazione, merenda o semplicemente per una pausa dolce, vi proponiamo i [biscotti principessa](#): bellissimi!

PREPARAZIONE

1 Ecco come fare i biscotti per Halloween.

Per i biscotti di Jack: in una ciotola mescolare il muesli, le farine, il cacao, i due tipi di zucchero, la granella di nocciole ed il lievito.

Unite l'uovo con il tuorlo.



2 Il burro morbido.



3 E mescolare.



4 Sopra una placca foderata di carta forno formate dei biscotti passandone qualcuno nello zucchero di canna ed altri nello zucchero semolato.



5 Infornate a 170°C per 15 minuti.



6 Per i fantasmini: impastare velocemente la farina, lo zucchero, il burro, il lievito e la scorza del limone.

Stendete la pasta con il mattarello ad uno spessore di 3-4 millimetri, ricavate dei dischi con un coppapasta e altri biscotti con il bordo smerlato leggermente più grandi dei precedenti.

In una ciotola e con le fruste elettriche mescolare la ricotta, unite 4-5 cucchiari di zucchero e l'estratto di vaniglia.



7 Mettete un cucchiaino di ricotta al centro dei biscotti rotondi.

Coprite con i biscotti più grandi e premete i bordi per farli ben aderire.



8 Infornate a 170°C per circa 20 minuti.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e decorate i biscotti.





9



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso farli?

Anche un paio di giorni prima andrà benissimo!