

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti per Halloween

di: *\*sandra\**

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 fa proprio al caso vostro! E se siete alla ricerca di altri dolcetti facili e simpatici magari per la colazione o la merenda o semplicemente per una pausa dolce, vi proponiamo i [biscotti principessa](#): bellissimi!

## PER I BISCOTTI DI JACK

MUESLI E GOCCE DI CIOCCOLATO 130 gr  
CACAO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola  
FARINA INTEGRALE 65 gr  
FARINA 00 100 gr  
GRANELLA DI NOCCIOLE 50 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 50 gr  
BURRO MORBIDO 75 gr  
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -  
UOVA 1  
TUORLI 1

## PER I FANTASMINI

FARINA 00 500 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
BURRO 200 gr  
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1  
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

RICOTTA 250 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1

CIOCCOLATO FONDENTE poco -

## 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 cucchiai 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