

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 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!

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 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