

Biscotti di Halloween

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 30 Ottobre 2013 14:41 - Ultimo aggiornamento Giovedì 31 Ottobre 2013 18:34

Biscotti di Halloween

Che Halloween sarebbe senza un dolcetto? Per essere in sintonia con la festa prepariamo dei biscottini con le forme adatte: zucca, fantasmi, casa stregata, gatto, luna, cappello da strega e pipistrello. Partiamo dalla classica ricetta della pasta frolla e quindi con le formine prepariamo i biscotti. Con un coltello disegniamo i particolari delle case e dei fantasmi ed intagliamo le zucche.



Dosi per 4 persone: 250 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di burro, 2/3 tuorli, sale e buccia di limone grattugiato.

Disporre a fontana la farina con lo zucchero e al centro aggiungere sale, scorza di limone, i tuorli e il burro leggermente ammorbidito. Impastare il tutto senza lavorarlo troppo. Creare una palla, coprirla con un panno e lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti. Stenderla con il matterello di uno spessore di circa 1 o 2 cm e usare le formine per ritagliare i biscotti sagomati. Cuocere su una teglia imburata in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti.