Biscotti zucche Halloween (Vanilla Pumpkins Halloween Biscuits)

Dolcetto o Scherzetto?

Ad Halloween non possono mancare i dolci, ed è l'occasione nell'anno per cimentarsi nella creazione di mostruose golosità. Qui di seguito vi propongo una ricetta dei biscotti alla vaniglia davvero semplice che potrà stupire i vostri piccoli, gli amici e i parenti. Esistono diverse versioni dei biscotti alla vaniglia. Per questa ricetta ho utilizzare l'estratto di pura vaniglia con semi (pregiatezza e aroma inconfondibili).

Ingredienti:

- 400 grammi di farina 00
- 180 grammi di fecola di patate
- 200 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 250 grammi di burro
- 2 uova intere
- un cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino
- estratto naturale di pura Vaniglia con semi
- coloranti alimentari in gel: giallo e rosso
- cioccolato fondente q.b. (da sciogliere a bagno maria)

Procedimento:

In una ciotola versare la farina, lo zucchero, la fecola di patate, il lievito e il pizzico di sale e mescolato per bene con una frusta. Versateci il burro fuso, le due uova e l'estratto naturale di vaniglia con semi. Iniziate ad impastare in modo da ottenere un composto omogeneo.

A questo punto colorate la pasta utilizzando del colorante alimentare in gel. Per ottenere un’arancione bello intenso utilizzate 2/3 di giallo e 1/3 di rosso. Per la quantità dovrete verificarlo ad occhio. Impastate l’impasto in modo che il colore venga amalgamato ed uniformato per bene.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno una mezz’ora.

Trascorsa la mezz’ora riprendete l’impasto e stendetela con un mattarello fino ad un’altezza di 4/5 millimetri. Formate dei dischi facendo attenzione di ottenere sempre un numero pari, dato che poi la metà dei dischi andrà perforata per creare le facce di zucca, mentre l’altra metà dovrà rimanere intatta in quanto servirà da base.

Di seguito vi riporto il disegno che ho fatto per le mie faccette di zucca:

Infornate in forno preriscaldato e statico a 180° C per circa 10 minuti (non di più mi racc). Una volta tolte dal forno fate attenzione a non romperle in quanto saranno molto friabili. Questo tipo di impasto tenderà subito a raffreddarsi pertanto abbiate cura di adagiarli su un’altro piano con delicatezza.

Una volta raffreddati, prendete un disco pieno (cioè senza disegno) e, dal lato piatto, versateci sopra della cioccolata fondente sciolta a bagno maria, dopodiché ponete un disco con la faccia da zucca sopra la cioccolata e fate aderire bene i due dischetti. Procedete allo stesso modo per tutti i dischetti rimanenti (facce e basi).

<<Attenzione a non eccedere con la cioccolata fusa>>

Una volta raffreddata la cioccolata potete servirli.

…

“Ua a a a ahhhh! Happy Halloween, piccoli mostriciattoli terrestri”
Charles.