

I Biscotti di Halloween II

Le golosità per la notte delle streghe non possono mancare. Ecco che vi propongo un ottimo impasto per preparare dei deliziosi biscotti in occasione di Halloween. La pasta è caratterizzata dalla presenza della farina di nocciole e della vaniglia. Inoltre è stata colorata di arancione, colore tipico di questa ricorrenza. Infine sono stati decorati con del cioccolato bianco colorato.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di farina di nocciole
- 100 gr di fecola di patate
- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di aroma alla vaniglia (meglio l'estratto)
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico abbondante di sale fino
- colorante arancione (consiglio quelli in gel)
- cioccolato bianco q.b. per decorare (di solito bastano 300-400 gr)
- coloranti alimentari di diverso colore (consiglio: nero, arancione, verde, viola. Per il nero usate il cioccolato fondente con l'aggiunta del colorante nero per renderlo più scuro. Lasciate del cioccolato bianco cioè senza colorarlo. Anche il bianco è un colore che si presta bene, specialmente per fare i fantasmini ua a a a ahh!)

Preparazione:

In una ciotola capiente versate la farina, il sale, lo zucchero, la fecola, il lievito e miscelate. Aggiungeteci la farina di nocciole e continuate a mescolare. Adesso incorporate il burro ammorbidito, l'uovo intero + un tuorlo,

la vaniglia e impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine aggiungete il colorante arancione e lavorate l'impasto fino ad ottenere un bel arancione vivo.



Coprite con della pellicola trasparente e ponete in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela con il mattarello (1 cm di altezza). Con degli stampini di halloween coppate la pasta ed ottenete i vostri biscotti.

Adagiateli su una teglia rivestita da carta forno ed infornateli a 180° C per 15 minuti.



Una volta raffreddati potete iniziare a riscaldare a bagnomaria il cioccolato bianco che andrete poi a versare in diverse ciotoline per intingerlo con diverso colore. Consiglio di utilizzare delle sac a poche con beccuccio a punta rotonda piccola per definire e disegnare e un pennello per stendere il cioccolato sul biscotto.



Lasciate che il cioccolato indurisca completamente prima di servire.

P.s. per altri mostruosi suggerimenti consultate la pagina "Idee".

