

Biscotti di Halloween (nuova ricetta)

Ed eccoci di nuovo ad un'altro mostruoso Halloween all'insegna del terrore.

In passato ho già realizzato dei biscotti di Halloween con diverse formine e decorandoli poi con il cioccolato bianco colorato. Quest'anno ho voluto riproporli ma con l'utilizzo di una nuova ricetta per la pasta frolla, che a mio avviso risulta molto più buona!!!

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- 375 gr di burro
- 300 gr di zucchero extra-fine (ma non a velo)
- 35 gr di miele di acacia (mi raccomando solo se di acacia)
- scorza di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 180 gr di uova intere
- 3 gr di sale
- 750 gr di farina 00
- 7 gr di lievito in polvere
- colorante alimentare arancione q.b.

Per decorare:

- cioccolato fondente q.b.

Procedimento:

Per prima cosa inserite nella planetaria con il gancio "foglia" il burro e lo zucchero (in alternativa utilizzate le fruste elettriche) e fate lavorare a velocità bassa fino a renderlo spumoso ma non montato. Aggiungeteci ora il miele e il sale e continuate a lavorarlo.

Ora aggiungete le uova intere e aumentate di poco la velocità della planetaria. Aggiungeteci l'aroma vaniglia e la scorza del limone grattugiata.

Inserite il colorante alimentare quanto basta per ottenere un bel colore arancione acceso mentre state lavorando la pasta a velocità bassa.

In una ciotola mescolate la farina con il lievito. Incorporate a cucchiaiate e poco per volta la farina al composto e continuate a lavorare l'impasto fino al suo completo assorbimento.

Trasferite la pasta frolla che risulterà molto morbida (non preoccupatevi, dovrà riposare) in una ciotola abbastanza capiente e copritela con la pellicola trasparente.



Ponetela in frigorifero e lasciatela riposare per circa 10 ore. Il riposo è fondamentale per riuscire poi ad utilizzarla. Pertanto consiglio vivamente di prepararla la sera prima!

Trascorso il tempo del riposo riprendete la pasta frolla e stendetela con il mattarello fino a 5 mm di spessore. Con gli stampini formate i vostri mostruosi biscotti.



Informateli in forno statito e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti. Appena risultano asciutti vanno subito tolti dal forno. Raffreddandosi tenderanno ad indurirsi.

Per la decorazione potete far sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente a pezzettini e con la sac a poche iniziare a sbizzarrirsi.



Biscotti pronti!!!!

Happy Halloween little monsters ☐

Charles