

# SPECIALE HALLOWEEN 2019



## BISCOTTI DI HALLOWEEN (ricetta di Perugina)

### Ingredienti

Per i biscotti:

- 300 gr burro
- 150 gr zucchero a velo di canna
- 60 gr miele millefiori
- 2 tuorli
- 2 gr sale
- 4 gr acqua
- 450 gr farina 0
- 30 gr Perugina® Cacao Amaro
- 2 gr scorza di limone
- vaniglia q.b.

Per la decorazione:

- 150 gr Perugina® GranBlocco Fondente Extra 50%
- 50 gr pasta di zucchero bianca

### Procedimento

PER I BISCOTTI

Impastate brevemente il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo e il miele. Aggiungete i tuorli, la polpa di una bacca di vaniglia, la scorza di limone, il sale sciolto nell'acqua e la farina setacciata incorporando bene gli ingredienti. Dividete l'impasto a metà, sulla prima parte aggiungete Perugina® Cacao Amaro setacciato e amalgamate. Fate due panetti, uno chiaro e uno scuro, avvolgeteli nella pellicola e riponete in frigorifero per 1 ora. Riprendete i panetti di frolla dal frigorifero e con un matterello stendete la pasta fino a raggiungere circa 4-5 mm di spessore. Tagliate la frolla con delle formine tonde e rettangolari con i bordi stondati e posizionate i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno. Mettete in forno già caldo a 185° per circa 8/10 minuti. A cottura ultimata, lasciate raffreddare.

PER LA DECORAZIONE

Sciogliete a bagnomaria o nel microonde il cioccolato e fatelo raffreddare fino a circa 31° C. Riempite una piccola sac-à-poche con punta fine e decorate i biscotti creando dei disegni a tema Halloween come ragnatele, ragni ecc.. Per gli occhi stendete la pasta di zucchero molto sottile con il matterello e con un tagliapasta create dei piccoli dischi bianchi sui quali andrete a mettere una goccia di cioccolato.



DA 0 A 14 (WWW.DAOA14.IT) E' IL FAMILY BLOG CHE SI RIVOLGE A GENITORI, NONNI E ZII DI BAMBINI DA 0 A 14 ANNI CON NOTIZIE, PRODOTTI E CONSIGLI A LORO DEDICATI

CLICCA SULLE ICONE PER COLLEGARTI AI PROFILI SOCIAL DI DA 0 A 14

