

Biscotti di Halloween

I **biscotti di Halloween** sono semplicissimi biscotti di pasta frolla abbinati due a due con dentro tanta squisita Nutella e decorati in modo tale da sembrare spaventosissime zucche.

Oltre che con la Nutella, i **biscotti di Halloween** si possono preparare con la marmellata, del tipo che più piace. Ottimi risultati si ottengono con quella di albicocche o di pesche (che è arancione come le zucche), oppure con le gelatine particolarmente rosse.

I **biscotti di Halloween** si prestano particolarmente bene ad essere regalati, incartati con carta trasparente fermata con un flocchetto, in modo tale da essere pronti quando ci verranno a chiedere "dolcetto o scherzetto?"



INFORMAZIONI

- **10** persone
- **290Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta frolla per biscotti](#)
- 200 g di [Nutella](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la ricetta di base.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare i biscotti di forma rotonda.
- Metà dei biscotti ricavati andranno ritagliati con la tipica decorazione da zucca di Halloween: occhi, naso e bocca spaventosissima! Nella foto un esempio di come possono venire decorati, ma è possibile dare libero sfogo alla propria fantasia, anche facendo decorazioni differenti da biscotto a biscotto.
- Per fare i ritagli utilizzare un coltello a lama liscia e punta sottile.
- Rimpastare gli scarti per ottenere altre coppie di biscotti (devono sempre essere uno intero e uno forato, per poterli poi accoppiare in seguito).
- Disporre i vari biscotti su una teglia coperta con carta da forno e infornare nel forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti circa.
- Quando sono cotti sfornarli e farli raffreddare.
- Spalmare sui biscotti senza il foro la Nutella, quindi coprire con un biscotto forato facendolo ben aderire.
- Chiusi in una scatola di latta si conservano ottimamente per una settimana.

STAGIONE

Ottobre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Durante il ritaglio delle decorazioni, per aiutarsi e avere un risultato più omogeneo, si può realizzare una matrice di carta da utilizzare come aiuto. Si trovano anche in commercio appositi stampini.

VARIANTE VEGAN

I biscotti di Halloween si possono realizzare in variante vegan utilizzando la pasta frolla vegan e farcendoli con marmellate, gelatine, oppure crema alla gianduia vegan.