

# Biscottini di Halloween



**Dolcetto o scherzetto?**

Oggi vi proponiamo i biscottini di halloween, graziosi biscotti di pasta frolla decorati con il cioccolato. Tutto ciò che vi serve sono delle formine adatte al tema, quindi una zucca, una ragnatela e perché no anche una bara è un pipistrello.

La pasta frolla che abbiamo utilizzato è a base di margarina quindi adatta anche a chi è in tollerante al latte.

## **Ingredienti**

225 g di margarina  
150 g di zucchero a velo  
3 tuorli di uovo  
375 g di farina 0  
1 pizzico di sale

## **Per le decorazioni**

**Cioccolato fondente**

Lavorare la margarina a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Amalgamare bene e aggiungere i tuorli d'uovo.



Quando l' impasto è liscio e omogeneo aggiungere la farina e lavorare velocemente.



Stendere la pasta frolla su un foglio di carta da forno e con l'aiuto delle dormire ricavare i biscotti.

Cuocere in forno caldo a 220 gradi per circa 10 minuti.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e decorare i biscottini.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)