



Biscotti di Halloween



PREPARAZIONE

1 ora circa
(Più 1 ora di riposo
in frigo)



COTTURA

10/12 minuti



DIFFICOLTÀ

media



PER

20-30 biscotti

INGREDIENTI

Per i biscotti di pan di zenzer

- 450 g di farina 00
- 150 g di miele
- 120 g di burro
- 100 g di zucchero di canna o semolato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere (più o meno 4 g)
- 2 cucchiaini di cannella in polvere (più o meno 4 g)
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata in polvere (più o meno 1 g)
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino di sale

... e poi

- 500 g di pasta di zucchero
- 300 g di glassa reale
- colorante alimentare
- confettura o miele qb
- smarties o M&M's

PREPARAZIONE

1. In una ciotola versa farina e spezie in polvere. Aggiungi bicarbonato e sale, mescola e tieni da parte.
2. Versa il burro ammorbidito e lo zucchero in una ciotola, mescola con lo sbattitore alla velocità minima fino a ottenere un composto cremoso.
3. Unisci l'uovo intero e continua a mescolare, versa anche il miele, continuando a mescolare, aumentando la velocità, per qualche minuto, in modo che il burro legni bene con gli altri ingredienti.
4. Versa un cucchiaio di farina nella ciotola con il composto al burro. Versane 2-3 cucchiaini alla volta, una volta assorbita versa l'altra farina. Lavora l'impasto fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Biscotti di Halloween

5. Versa il composto su una spianatoia leggermente infarinata e lavoralo un po' con le mani. Forma una pallina, copri con della pellicola trasparente, mettila in frigorifero e fai rassodare per un'oretta.
6. Stendi il pan di zenzero sulla spianatoia leggermente infarinata, aiutandoti con un matterello, fino a ottenere una sfoglia di 3-4 millimetri circa.
7. Ritaglia i biscotti con gli stampini. Fodera una teglia da forno grande con la carta forno; poggiaci man mano i biscotti, distanziandoli di qualche centimetro.
8. Riscalda il forno, 180 gradi, con griglia a metà altezza, programma statico o per dolci. Inforna e cuoci i biscotti per 10-12 minuti. Lasciali raffreddare.
9. Decora i biscotti di Halloween con la pasta di zucchero e la glassa reale. Usa i coloranti alimentari in gel o in polvere per tingere la pasta di zucchero e la glassa con i colori desiderati. Stendi la pdz, fino a ottenere una sfoglia di un paio di millimetri e con il tagliabiscotti prepara tutte bas. Per attaccare la pasta di zucchero ai biscotti usa la confettura o il miele, spennellane un po' su tutta la superficie.
10. Ispirati alla trazione horror per decorare i biscotti, vai sul sito per vedere come ho realizzato la mummia, Ghostface, lo scheletro e la bambola vudù.

