



Biscotti di Halloween - [Visualizza sul sito di Rosa](#)



Muffins col ragnetto

1 uovo di 60 gr. circa
100 gr. di zucchero
200 gr. di latte
100 gr. di burro
300 gr. di farina
15 gr. di lievito in polvere
un pizzico di sale

Montare l'uovo con lo zucchero, aggiungere il latte, il burro fuso e la farina setacciata col lievito. Mettere il composto negli stampini per muffins e cuocere a 180° per 20' circa. Decorare utilizzando pasta di zucchero sulla superficie e per i ragnetti.

Dita mozzate (22 pz circa)

100 gr. di burro
un pizzico di sale
una bustina di vanillina
22 mandorle pelate
100 gr. di zucchero a velo
1 uovo di circa 100 gr.
280 gr. di farina
1 cucchiaio di lievito in polvere
marmellata chiara q.b

Mischiare tutti gli ingredienti e sagomare a forma di dita lunghe circa 10/12 cm.
Infornare a 180° per 20/25'

Pipistrelli, fantasmi e zucche

250 gr. di burro
250 gr. di zucchero
3 uova
500 gr. di farina
la scorza di un limone
sale



Impastare e fare i biscotti con l'aiuto di appositi stampini. In mancanza potete disegnare le sagome su cartoncino e rivestire con carta d'alluminio. Incidere con un coltello lungo i bordi.

Bulbi oculari all'arancia

Un cucchiaino di lievito in polvere

1 uovo

un pizzico di sale

la scorza di un' arancia

125 gr.di zucchero

200 gr.di burro

80 gr.di cioccolato a gocce

Amalgamare tutti gli ingredienti. Avvolgere in pellicola e porre in frigo per 30 minuti circa. poi fare i cerchi e mettere in forno a 200 gradi x 15 min. circa. e alla fine ho decorato con la glassa, gli ultimi li devo fare venerdì se tutto mi riesce da copione. ciao.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it