



Biscotti di Halloween decorati con pasta di zucchero



BISCOTTI



FACILE



60 MINUTI



18 - 20
PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 300 g farina bianca 00
- 30 g [Amido di Mais PANEANGELI](#)
- 120 g [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)
- 1 fialetta di [Aroma vaniglia PANEANGELI](#)
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 125 g burro freddo
- 1 bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#)

PER DECORARE:

- 1 confezione di [Pasta di Zucchero PANEANGELI](#)
- [Colori per Dolci rosso PANEANGELI](#)
- [Colori per Dolci blu PANEANGELI](#)
- [Colori per Dolci giallo PANEANGELI](#)
- 50 g confettura di albicocche setacciata
- 50 g cioccolato fondente sciolto
- 25 g cioccolato bianco sciolto

Preparazione

1. Setaccia in una terrina la farina mescolata con l'amido.

- 2.** Nel centro del mucchio pratica una buca e metti zucchero, aroma, sale e uovo.

- 3.** Lavora gli ingredienti incorporando parte della farina e forma un impasto denso, quindi aggiungi il burro freddo tagliato a dadini e, per ultimo, il Lievito Pane degli Angeli setacciato ed incorpora la farina rimanente.

- 4.** Impasta rapidamente il tutto, formando un impasto liscio e omogeneo.

- 5.** Copri l'impasto con pellicola trasparente e poni in frigorifero per almeno un'ora.

- 6.** Con il matterello stendi un terzo dell'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa mezzo centimetro.

- 7.** Ritaglia dalla pasta circa 6 biscotti utilizzando una formina lunga circa 9-10 cm e disponili, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

- 8.** Cuoci per 10-14 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

- 9.** Ripeti l'operazione con l'impasto rimasto, unendovi i ritagli avanzati.

- 10.** Con i colori per dolci colora a piacere la pasta di zucchero.

- 11.** Stendi con un matterello la pasta di zucchero sul piano del tavolo, in una sfoglia sottile 2-3 mm, ritagliala con lo stampo per biscotti e rimpasta i ritagli sino ad ottenere 18-20 coperture per i biscotti.

- 12.** Incolla la pasta di zucchero con la confettura setacciata. Con 2 conetti di carta, il cioccolato fondente e il cioccolato bianco sciolti decora a piacere i biscotti.

- 13.** Conserva i biscotti pronti a temperatura ambiente e consumali entro 48 ore.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988