

Halloween “last minute”? Le ricette più sfiziose di biscotti e dolcetti mostruosi

Autore: Manuela Zanni

Data: 27 Ottobre 2022



Se ancora non avete preparato nemmeno un dolcetto a tema [“Halloween”](#) niente paura: siete ancora in tempo per affrontare nel modo migliore la [notte più spaventosa dell'anno](#). Con le [ricette semplici e golose](#) per grandi e piccini che, di seguito, vi proponiamo sarà un vero e proprio gioco da ragazzi... mettetevi subito ai fornelli!

Biscotti e dolcetti di Halloween: ricetta di base

I biscotti di Halloween sono classici biscotti di pasta frolla decorata con glassa colorata. Per realizzarli vi occorrono i seguenti strumenti e ingredienti:

- Pasta frolla
- Glassa colorata

- Cioccolato a bagno maria
- Stampi per i biscotti di Halloween: fantasmi, pipistrelli
- Pennello da cucina
- Siringa per disegnare occhi, bocca ecc.

Ricetta di base della pasta frolla

Ingredienti:

- 250 gr di farina
- 180 gr di burro
- 100 gr di zucchero a velo
- 2 tuorli
- 1 scorza di metà limone



In una ciotola mettete la **farina** e disponetela a fontana, poi fate una cavità al centro e mettete il **burro** freddo a pezzettini, con i polpastrelli impastate il burro con la farina fino ad avere un composto sbricioloso, a questo punto aggiungete lo zucchero a velo, la scorza di **limone** ed i **tuorli** delle uova, impastate rapidamente fino ad avere un composto omogeneo.

Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente, e poi mettetela in frigorifero per circa un'ora. Infarinare il piano di lavoro con la farina e stendete la frolla con un mattarello, anch'esso infarinato. Anche in questa fase dovete essere rapide perché la **pasta frolla** deve essere lavorata il meno possibile in modo che risulti morbida dentro ma croccante all'esterno.

Adesso passiamo alle **ricette**, prepariamo la classica crostata alla frutta, **biscottini** alla marmellata, Apple pie, ovvero la torta di mele di nonna Papera, e poi delle tartellette per fare i pasticcini chic da servire dopo pranzo ai vostri ospiti.

Glassa colorata: ricetta

Ingredienti per la glassa colorata

- 2 albumi d'uovo
- 500 g di zucchero a velo comperato e non fatto in casa
- 1 cucchiaio di succo di limone
- coloranti alimentari



I biscotti scheletro da mangiare

Sbattere gli albumi e aggiungere lo zucchero a sufficienza per raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungere il succo di limone per ottenere una maggiore durezza e vaporosità della glassa. Tenere la glassa in frigo e usarla su biscotti già freddi per mantenere intatta la consistenza.

LEGGI ANCHE: [CAKE POPS DI HALLOWEEN](#)

Biscotti di Halloween caramellati

Ingredienti

- 3 cucchiaini di burro (150 g)
- 3/4 di tazza di [melassa](#)
- 1/2 tazza di zucchero di canna
- 1/3 tazza di acqua
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/4 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di zenzero
- Una confezione di [smarties](#)

Mescolare in una grande ciotola il burro o la margarina, lo zucchero di canna e la melassa finché non si ottiene un impasto liscio. Aggiungere l'acqua. Mescolare insieme la farina pian piano, il bicarbonato, il sale e le spezie. In un frullatore, schiacciare grossolanamente gli smarties e incorporare all'impasto. Coprire, lasciando raffreddare per 1 ora. Tagliare i biscotti con le formine e posare sulla carta forno. Cuocere in forno a 180 gradi per 5 minuti o fino a quando il biscotto non si solidifica. Lasciare raffreddare sulla teglia e servire.

LEGGI ANCHE: [TORTE HORROR DI HALLOWEEN](#)

Dolcetti “scherzetti” al cioccolato decorati di Halloween

Ingredienti

- Una tazza e mezza di farina
- 3/4 tazza di cacao in polvere non zuccherato
- una bustina di lievito
- un pizzico di sale
- 50 g di burro ammorbidito
- 50 g di zucchero bianco
- 1 uovo

Setacciare insieme la farina, il cacao, il lievito e il sale. In una ciotola media, mescolare insieme il burro e lo zucchero fino a renderlo liscio. Sbattere l'uovo. A poco a poco aggiungete gli ingredienti setacciati per formare un impasto morbido. Dividere la pasta in 2 pezzi, appiattire e avvolgere nella pellicola. Mettete in frigorifero per 2 ore. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta. Tagliare con formine per biscotti. Mettere i biscotti nel forno e cuocere per 8 a 10 minuti. Lasciar raffreddare i biscotti sulla teglia da forno per 5 minuti prima di rimuoverli e far raffreddare completamente. *Decorate con la glassa colorata.*

LEGGI ANCHE [CUPCAKE DI HALLOWEEN](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/biscotti-e-dolcetti-di-halloween-le-ricette-piu-sfiziose/>

Generato il 20/04/2025