

Halloween: biscotti al miele da paura!

Basta poco per festeggiare: una ricetta gustosa, scherzetti terrificanti! E se qualcuno esagera? lo impiastriamo con il miele!

Ottobre, ci avviciniamo ad Halloween. Non è una festa della nostra tradizione, ma ogni occasione è bella per festeggiare... e così noi il trick or treat lo facciamo a casa. Io preparo i **dolcetti** e i bambini gli **scherzetti**. Edo? Di solito, per lui fine ottobre è il periodo della raccolta e della frangitura delle olive, ma appena tornato a casa, mangia i dolcetti e finge di provare paura per gli scherzetti!

Quest'anno ho deciso di seguire una semplice ma gustosissima ricetta, per sbalordire i miei mostriciattoli. Biscotti da paura!!!

Ci sono delle abitudini che ti fanno sentire a casa ovunque tu sia, che ti infondono un senso di tranquillità e di appartenenza al posto in cui vivi. Una di queste abitudini l'ho trasmessa anche ai miei bambini, così non c'è caduta dallo scivolo, o litigio con il fratello, che non si plachi con una tazza di latte caldo con i **biscotti**. Cucinarli mi piace, soprattutto nelle occasioni di festa.

Per fare i biscotti ho preso la mia classica ricetta della pasta frolla, sostituendo il **miele** allo zucchero, perché più salutare. Non ho avuto tempo di cercare gli stampini con forme da paura... con i bambini ci siamo semplicemente serviti di un

cartoncino robusto, che hanno tagliato a forma di pipistrello e zucca, ed ho poi appoggiato sulla forma tonda di pasta frolla, ritagliando la sagoma con un coltello.



Ecco i capolavori dei miei piccoli chef! 1,2,3 via...quanti biscotti saranno rimasti?

—
La cucina di Saltapoggio domenica mattina aveva due piccoli pasticceri indaffarati. E il ripieno??? non poteva che essere nero, nero cioccolato!!

Avrai bisogno di:

- 300 g di farina
- 75 g di miele

- 170 g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 1 barattolo di crema di nocciole Novi
- 1 bustina di vanillina

Come si fa:

Mettete nell'impastatrice il burro freddo con lo zucchero e fatelo lavorare bene quindi aggiungete le uova uno alla volta, la farina e la vanillina facendo amalgamare bene il tutto.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per un'ora.

Successivamente stendete la pasta e create i biscotti con le formine che desiderate. (Le mie sono in tipico tema di Halloween)

Cuocete per 15 minuti in forno preriscaldato, farciteli con la crema di nocciola e sovrapponetene un biscotto sull'altro per chiudere.

Lasciate raffreddare i vostri **Biscotti al miele da paura**, prendetene uno per ciascuna figura, e gustateli lentamente!

P.S.: tutte le mie ricette contengono dosi per una famiglia di 4 persone, a cui piace mangiare!!!



Questi bellissimi disegni sono opera dei miei mostriciattoli.
Non guardateli troppo... che fanno paura!