


# Biscotti di pasta frolla al cioccolato per Halloween

circa 35 - 40 biscotti

 facile up to 40 Min.

## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 confezione di Miscela 9 torte  
20 g cacao amaro  
50 g cioccolato fondente  
grattugiato  
uova freddo di frigorifero  
125 g burro freddo di frigorifero  
Matite al cioccolato

- 1 Prepara la pasta frolla al cioccolato impastando la miscela con il cacao, il cioccolato, l'uovo e il burro.
- 2 Stendi l'impasto tra 2 fogli di carta forno, in una sfoglia sottile. Con degli stampini di varie forme (zucca, cappello, gatto, fantasma, pipistrello, ecc.) ricava dei biscotti e adagiali sulla lastra foderata con carta forno.
- 3 Ripeti l'operazione fino all'esaurimento della pasta. Cuoci i biscotti nella parte media del forno preriscaldato a 175°C per 10 minuti circa.
- 4 Decora i biscotti raffreddati con le matite al cioccolato.
- 5 Conserva i biscotti in scatole di latta per 3-4 giorni.