



## INGREDIENTI:

300 g farina 00  
30 g di cacao amaro  
160 g di burro freddo  
130 g di zucchero a velo  
3 tuorli  
essenza di vaniglia

## BISCOTTI di HALLOWEEN!

Metti il burro con lo zucchero a velo e impasta, poi aggiungi i tre tuorli con l'essenza di vaniglia e impasta di nuovo, infine aggiungi la farina e impasta per l'ultima volta. Forma un panetto da mettere in frigo per almeno mezz'ora. Stendi la pasta e crea delle formine mostruose! Cuoci in forno a 180° per 10-15 minuti, lascia raffreddare e poi farcisci con crema di nocciola e decora con zuccherini.



# HALLOWEEN!

Ritaglia e monta il box per contenere i biscotti di Halloween!

