

MASCHERINE DI CARNEVALE AL CIOCCOLATO

Tempo di Carnevale? Perché non preparare questi biscotti a forma di mascherine realizzati con pasta frolla, cioccolato e decorazioni colorate? Buonissimi e friabili biscotti colorati per festeggiare il carnevale in allegria.



INGREDIENTI:

250 g. farina
100 g. zucchero
100 g. burro ammorbidito
2 n. gocce di essenza di vaniglia
200 g. cioccolato extra fondente
 Emilia Zaini

PER DECORARE

qb zuccherini colorati a piacere



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
 25 min



Porzioni
 8

- 1 Setacciare la farina e metterla in una ciotola assieme allo zucchero. Unire il burro, l'essenza di vaniglia, l'uovo e lavorare con le mani per qualche minuto. Trasferire su un piano di lavoro infarinato e lavorare sino a che non sarà liscio e omogeneo. Coprire con della pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigo per 30 minuti

CONSIGLIO

Le mascherine si possono realizzare sia con il cioccolato fondente che con quelle al latte. Fate sperimentare ai vostri bambini le decorazioni che preferiscono.

- 2 Riprendere l'impasto e stendere una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore. Con l'ausilio di un taglia biscotti a forma di mascherina, ricavare almeno una decina di maschere. Disporre su una placca da forno ricoperta di carta da forno e infornare per 15 minuti a 180° o sino a quando saranno leggermente dorate. Sfnare e lasciare raffreddare

- 3 Fondere il cioccolato fondente a bagnomaria, con l'ausilio di una bastardella, quindi ricoprire di cioccolato tutte le mascherine di biscotto, disporle su di un vassoio ricoperto di carta da forno, procedere con le decorazioni e lasciare asciugare in frigo per circa 20-25 minuti. Togliere dal frigo e lasciare riposare qualche minuto a temperatura ambiente prima di servire.

