



E' tempo di Halloween con Cresci con gusto

Ossicino, ossicino, ti mangio in un bocconcino!

Ingredienti:

250 g di farina
150 g di zucchero
150 g di burro
1 uovo
scorza di un limone
mezza bustina di lievito
per dolci
cioccolato bianco per la
copertura dei biscotti



Tirare fuori dal frigo il burro e le uova circa mezz'ora prima di cominciare il lavoro. Preparare una spianatoia su cui versare la farina e lo zucchero, mescolandoli con le dita in modo da amalgamarli il più possibile; bagnare le dita con acqua fredda e mescolare all'impasto il burro a pezzetti, la scorza del limone grattugiata e un pizzico di sale.

Una volta che la pasta avrà assunto una consistenza sbriciolosa, aggiungere l'uovo in modo da renderla elastica. Lavorare la pasta con le mani finché non si sono amalgamati tutti gli ingredienti, poi avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Stendete la pasta frolla e ritagliate tanti piccoli rettangoli lunghi 10 centimetri e larghi 15. Con le mani ripiegate verso il centro i lati lunghi e quindi con un coltello donategli la forma di osso, ritagliando la pasta.

Disponete su una placca da forno rivestita di carta da forno bagnata e strizzata e infornate per un quarto d'ora circa a 180°.

Intanto sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria, immergetevi i biscotti, lasciate asciugare e servite.

Buona merenda...da brivido!

