

# Zuccotti sfoglia di Halloween

I **zuccotti sfoglia di Halloween** sono un dolcetto molto semplice da preparare, che piace solitamente a grandi e piccini, che può essere realizzato anche con la pasta sfoglia già pronta che si trova al supermercato.

I **zuccotti sfoglia di Halloween** si possono gustare al momento, oppure si conservano ottimamente per una decina di giorni in una scatola di latta. Possono anche essere incartati a gruppi di due con plastica trasparente e un fiocchettino per diventare il perfetto "dolcetto" di **Halloween**.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **285Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- Zucchero a velo

## PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia con il matterello su un tagliere fino a farle raggiungere uno spessore di 2-3 millimetri.
- Spolverizzare la sfoglia con dello zucchero su entrambi i lati e passare brevemente con il mattarello per farlo ben aderire.
- Incidere la sfoglia con un tagliabiscotti a forma di zucca. Se non se ne trova uno, stampare un disegno della zucca, ritagiarlo, appoggiarlo sopra la sfoglia ed incidere tutto intorno con un coltellino affilato. Passare il coltello anche nelle fenditure per dare la forma della zucca anche all'interno del biscotto, ma senza incidere completamente da parte a parte.
- Appoggiare i zuccotti sopra una teglia ricoperta con carta da forno e metterli a riposare nel frigorifero per mezz'ora.
- Nel frattempo preriscaldare il forno a 220 °C.
- Prima di infornarli, cospargere i zuccotti con un po' di zucchero a velo fatto scendere attraverso un setaccio.
- Cuocerli per 5 minuti circa, prolungando di qualche minuto se fosse necessario a fargli ottenere un bel colore caramellato. Attenzione però che a fine cottura tendono a scurire in fretta, se si bruciano avranno un cattivo sapore.
- I zuccotti possono essere serviti sia caldi, sia freddi. Chiusi in contenitori ermetici si conservano fino a 2 settimane.

## STAGIONE

Ottobre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGAN

Preparare la pasta sfoglia con la margarina vegetale o con olio, anziché con il burro.

## I consigli di Barbara

Per una variante gustosa farcire gli zuccotti con crema pasticcera utilizzando una siringa da pasticciere. In tal caso però conservarli in frigorifero e consumarli entro 1 giorno.