

## **CARNEVALE MASCHERINE AL CIOCCOLATO**



***Preambolo:** 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. di farina  
100 g. di zucchero  
100 g. di burro ammorbidito  
1 uovo  
2 gocce di essenza di vaniglia  
200 g di cioccolato fondente Emilia  
*per decorare:*  
zuccherini colorati a piacere

### **Procedimento:**

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.

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. Sfornare 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.

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.

Difficoltà: 3/5

Tempi:

Preparazione: 60 min.

Cottura: 25 min.

Tot: 85 min

8-10 persone