



## Mascherine di carnevale

<https://www.lacucinaimperfetta.com/mascherine-di-carnevale/>



 Preparazione: **40 min**

 Cottura: **12 min**

 Tempo totale: **52 min**

 Difficoltà: **facile**

---

 VEGETARIANA

---

Le **mascherine di carnevale** di pasta frolla sono dei golosi e divertenti biscotti di carnevale. Semplice pasta frolla tagliata a forma di maschera e decorata con cioccolato fondente fuso e tanti confettini colorati. Questi frollini di carnevale sono semplicissimi da fare e potrete tranquillamente prepararli con i vostri bambini dando libero sfogo alla loro fantasia. Se come me non avete le formine giuste vi basterà disegnare le mascherine su un cartoncino e poi ritagliarle, oppure stampare le apposite sagome su internet. Se volete rendere le vostre mascherine ancora più simpatiche potete fare dei piccoli buchi ai lati prima di cuocerle e poi, una volta pronte e decorate, farvi passare dei nastri colorati, oppure fare un solo buco laterale e infilarci dentro un bastoncino da cakepops che possa andare in cottura cosicché i vostri bambini possano tenerle in mano come delle vere e proprie mascherine. Preparate questi dolci di carnevale assieme ai [cookies arlecchino](#) per una festa e farete un figurone!

## INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 35 MASCHERINE



- farina 00 250 g
- zucchero semolato 100 g
- tuorli 2
- burro 125 g
- cioccolato fondente 180 g
- confettini colorati

## PROCEDIMENTO

COME FARE LE MASCHERINE DI CARNEVALE

1

Lavorate in una ciotola lo zucchero con il burro morbido, poi unite i tuorli e mescolate.



2

Aggiungete la farina e amalgamate grossolanamente, quindi spostate l'impasto sul piano e lavorate velocemente con le mani.



3

Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola e mettete in frigorifero a riposare per 30 minuti. Nel frattempo preparate con il cartoncino gli stampi a forma di mascherina, poi riprendete l'impasto, stendetelo sul piano ben infarinato e ritagliate le vostre mascherine.



4

Imburrate una teglia o rivestitela di carta da forno e adagiatevi le mascherine (occorreranno 2-3 infornate). Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 12 minuti. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e intingetevi i biscotti in parte o in tutto. Completate con i confettini colorati.





## CONSERVAZIONE

---

Le mascherine si conservano fragranti per diversi giorni chiuse in un contenitore per biscotti.

---