

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti a forma di zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara dei golosi biscotti a forma di zucca con questa ricetta facile e divertente. Perfetti per Halloween e le feste autunnali.

INGREDIENTI PER CUCINARE I BISCOTTI A FORMA DI ZUCCA

FARINA 00 260 gr
ZUCCA tagliata a cubetti - 250 gr
BURRO A CUBETTI 80 gr
ZUCCHERO 100 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
UOVA 1

COME FARE I BISCOTTI A FORMA DI ZUCCA

- 1 Per preparare i biscotti a forma di zucca, prendi una piccola casseruola bassa, e, senza aggiungere grassi, cuoci i cubetti di zucca aggiungendo solo lo zucchero.

Mescola e copri con un coperchio. Lascia cuocere mescolando per circa una decina di minuti, o almeno fino a che la zucca non risulterà morbida.





- 2 Con il dorso del cucchiaio schiaccia in modo da ottenere una purea e mettila a raffreddare.

In una ciotola capiente, versa il burro tagliato a cubetti e la farina. Impastali insieme, pizzicando con le dita, e ottieni un primo impasto sbriciolato sfregando la farina tra le mani, a questo punto aggiungi lo zucchero.





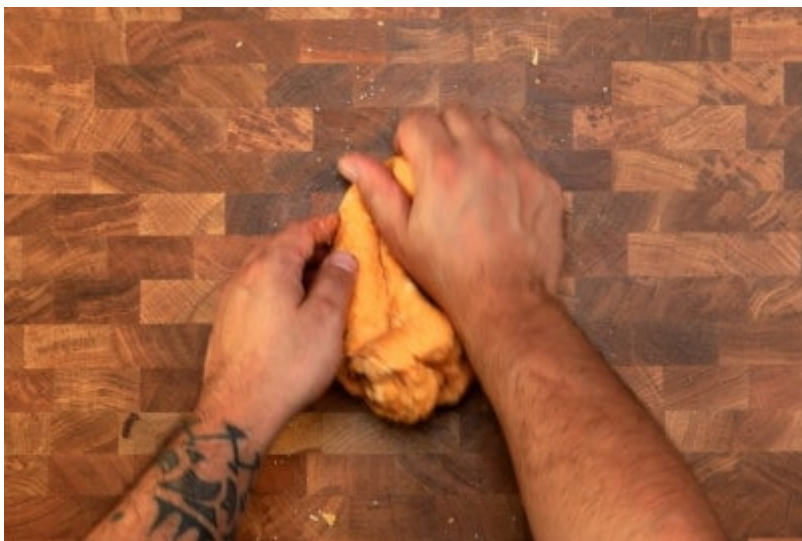
- 3** Unisci anche un pizzico di cannella, e mescola. Aggiungi la zucca ormai raffreddata, l'uovo e comincia a impastare, prima con un cucchiaio di legno, poi con le mani.





- 4 Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e lavoralo ancora per pochi secondi, poi appiattiscilo e avvolgilo in pellicola da cucina, metti in frigo per qualche ora.

Riprendi l'impasto, dividilo in sezioni facili da impastare, e impasta ogni pezzo brevemente per fargli riacquistare plasticità. Uniscili e ottieni un'unica palla di impasto.





- 5 Spolvera con un pò di farina il piano di lavoro, e stendi l'impasto con un matterello, aggiungendo uno spolvero di farina in caso di bisogno..

Stendi l'impasto fino a circa 4 mm di spessore, poi con un taglia biscotti a forma di zucca stampa i biscotti.





6 Se decidi di accoppiarli come abbiamo fatto noi, ritaglia occhi naso e bocca a metà dei biscotti.

Trasferisci su una teglia e inforna a 165°C per 20/25 minuti.





7 Una volta sfornati lasciali raffreddare e poi stendi la crema di nocciole sopra i biscotti non incisi.

Accoppia i biscotti, otterrai dei biscotti a forma di zucca fantastici con l'abbinamento pasta frolla alla zucca e cioccolato.





BISCOTTI A FORMA DI ZUCCA: LA RICETTA PERFETTA PER HALLOWEEN

I biscotti a forma di zucca sono un dolce ideale per le festività di Halloween, perfetti da preparare insieme ai bambini per creare un'atmosfera magica e divertente. Questi [biscotti](#), realizzati con ingredienti semplici e genuini, sono perfetti anche per chi ama le [ricette autunnali](#) e i [dolci alla zucca](#). La loro forma simpatica li rende perfetti per una [festa a tema](#), ma sono anche ottimi da gustare in qualsiasi momento dell'anno. Grazie alla loro semplicità, questi [biscotti fatti in casa](#) possono essere personalizzati con ripieni o decorazioni, come una golosa [crema al cioccolato](#) o alla [nocciola](#), per renderli ancora più speciali.

CONSIGLI PRATICI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari i biscotti di zucca fatti in casa, puoi sfruttare al meglio tutti gli ingredienti per evitare sprechi. Ad esempio, puoi utilizzare la polpa di zucca avanzata da altre ricette con la zucca, come una [vellutata](#) o una [pasta al forno](#). Se ti avanza della crema al cioccolato o alla nocciola, puoi usarla per riempire dei deliziosi [bignè](#).

Inoltre, l'impasto dei biscotti può essere conservato in frigorifero per alcuni giorni, così da poter preparare nuove porzioni senza sprechi.

CONSIGLI PER CUCINARE UNA RICETTA PERFETTA

Per ottenere dei biscotti a forma di zucca perfetti, è importante scegliere ingredienti freschi e di qualità

Utilizza una zucca ben matura per dare un sapore intenso e dolce all'impasto.

Quando prepari i biscotti per Halloween, stendi l'impasto su una superficie infarinata e utilizza degli stampi a forma di zucca per dare ai biscotti la loro forma caratteristica.

Ricorda di far raffreddare completamente i biscotti prima di decorarli, per evitare che il cioccolato o la crema si sciolgano.

COME CONSERVARE I BISCOTTI ALLA ZUCCA

I **biscotti alla zucca** si conservano perfettamente per 3-4 giorni a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico. **Se preferisci prepararli in anticipo, puoi congelare l'impasto crudo e scongelarlo quando hai bisogno di cuocerli.**

I **biscotti di zucca fatti in casa per Halloween** sono anche un'ottima idea regalo: puoi confezionarli in sacchetti colorati e distribuirli durante la tua festa di Halloween.