

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crinkle Cookies alla Zucca

LUOGO: [Nord America / Stati Uniti](#)

DOSI PER: [15 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **crinkle cookies alla zucca** sono dei **biscotti morbidissimi dal cuore tenero**, famosi per il loro aspetto "crepato" dato dal doppio passaggio nello zucchero. **Questa ricetta è perfetta per celebrare l'autunno e utilizzare la zucca in un modo diverso dal solito.** Se ami questo ortaggio nei dolci, devi provare anche i [Muffin alla zucca](#) o la [classica Torta di zucca](#). Per Halloween, invece, sono perfetti i [biscotti a forma di zucca](#). Questi cookies sono una variante dei famosi "crinkle" americani, un po' come i [Crumb Cookies](#) o le [Cookie bars](#), ma con una consistenza unica. Se ti piace sperimentare con i biscotti, puoi provare i [Cookies ai pistacchi](#) o quelli con [arachidi](#). La purea di zucca nell'impasto non solo dà un bellissimo colore arancione, ma rende questi dolcetti incredibilmente soffici, quasi come

delle piccole tortine.

INGREDIENTI PER I CRINKLE COOKIES

ALLA ZUCCA

FARINA 00 250 gr

ZUCCA solo la polpa - 180 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

MANDORLE PELATE 50 gr

OLIO DI SEMI 40 gr

UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

INGREDIENTI PER LA COPERTURA DEI

BISCOTTI

ZUCCHERO SEMOLATO

ZUCCHERO A VELO

COME SI FANNO I CRINKLE COOKIES ALLA ZUCCA

- 1** **Cuoci e frulla la zucca.** Pulisci la zucca e tagliala a cubetti. Cuocila in friggitrice ad aria a 180°C per 15 minuti, finché non sarà tenera. Trasferiscila in un mixer e frullala fino a ottenere una purea liscia. Lasciala intiepidire.





2 **Prepara le polveri.** Metti le mandorle nel mixer e tritale fino a ottenere una farina grossolana. In una ciotola, unisci la farina 00, la farina di mandorle che hai appena preparato e lo zucchero.





3 Crea l'impasto. Aggiungi alle polveri il lievito, l'olio di semi, l'uovo e, infine, la purea di

zucca ormai tiepida.





Impasta tutto (prima con un cucchiaio, poi a mano) fino a ottenere un panetto morbido e compatto. Se l'impasto risulta troppo appiccicoso, aggiungi un po' di farina, ma senza esagerare.

Forma e "zucchera" i biscotti. Prepara due ciotoline: una con lo zucchero semolato e una con abbondante zucchero a velo. Preleva piccole porzioni di impasto (circa 40 g l'una) e forma delle palline con le mani.

Passa ogni pallina prima nello zucchero semolato e poi, generosamente, nello zucchero a velo, ricoprendola completamente. Questo doppio passaggio è il segreto per ottenere l'effetto "crinkle".





5 Cuoci. Disponi le palline nel cestello della friggitrice ad aria, ben distanziate tra loro (cuocile in più mandate se necessario). Cuoci a 180°C per 15 minuti.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Per un effetto "crinkle" ancora più marcato, non essere timido con lo zucchero! L'impasto deve essere completamente ricoperto prima dallo zucchero semolato (che assorbe l'umidità) e poi da un abbondante strato di zucchero a velo.

Consiglio per l'impasto: L'impasto di questi biscotti può risultare un po' appiccicoso. Se fai fatica a formare le palline, lascialo riposare in frigorifero per 30 minuti: il freddo lo renderà più compatto e facile da lavorare.

Zero sprechi: Quando pulisci la zucca, non buttare i semi! Lavalì, asciugali bene e tostali in forno o in padella con un pizzico di sale e spezie a piacere. Diventeranno uno snack sano e croccante.

CONSERVAZIONE DEI CRINKLE COOKIES ALLA ZUCCA

I crinkle cookies alla zucca si conservano perfettamente per 4-5 giorni a temperatura ambiente, chiusi in una scatola di latta o in un contenitore ermetico. Manterranno tutta la loro morbidezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Biscotti ripieni di Nutella: Dei frollini friabili con un cuore morbido e goloso di Nutella, impossibili da resistere.

Frollini semplici: La ricetta base per dei biscotti da colazione perfetti, semplici e genuini, ottimi da inzuppare nel latte.

Biscotti di quinoa: Un'alternativa rustica e salutare ai biscotti tradizionali, perfetti per chi cerca un dolcetto leggero e nutriente.