

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](#)



Cerchi un modo simpatico per utilizzare tutta quella zucca che hai comprato, ma non sai come usare? Hai bisogno di qualche fare qualche semplice biscotto per la festa di Halloween?

Ecco che arriviamo in tuo soccorso con la ricetta di una pasta frolla alla zucca semplice semplice.

Per questa frolla basterà accendere il forno solo ed esclusivamente per cuocere i biscotti. Ottimiziamo i tempi e le energie cuocendo la zucca in padella facendola caramellare con un pò di zucchero.

Poi puoi usare i tuoi biscotti a forma di zucca, così come sono, o accoppiandoli uno con l'altro, con

crema di nocciole o marmellata. Prova e fatti sapere la tua versione!

Idee per Halloween

[Brownie infestati](#)

[Panino diabolico](#)

INGREDIENTI

ZUCCA tagliata a cubetti - 250 gr

ZUCCHERO 30 gr

BURRO A CUBETTI 80 gr

FARINA 00 260 gr

ZUCCHERO 70 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

UOVA 1

PREPARAZIONE

1 Per preparare i biscotti a forma di zucca,

In una piccola casseruola bassa, 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 a mia versa il burro tagliato a cubetti e la farina. Impastali insieme e ottieni un primo impasto sbriciolato sfregando la farina tra le mani.

Aggiungi lo zucchero.





3 Aggiungi 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.

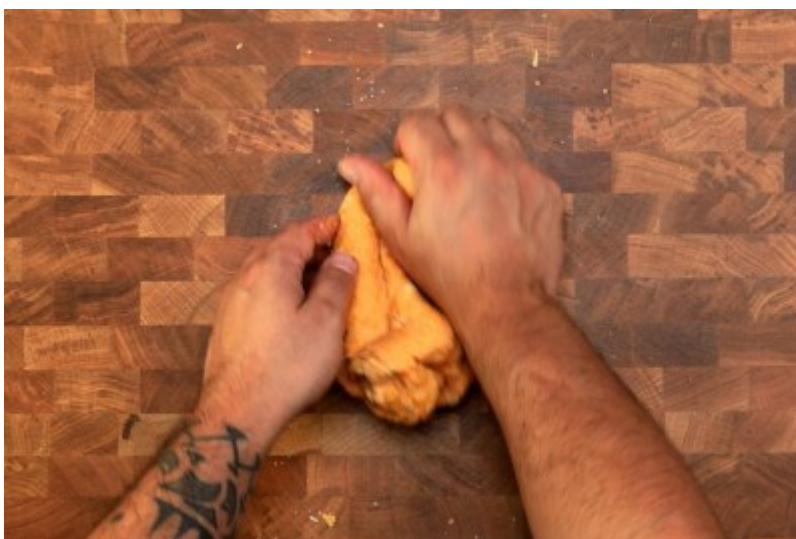




- 4 Trasferendo l'impasto sul tavolo, rifiniscilo impastando brevemente, poi schiaccialo e copriilo con la pellicola.

Metti in frigorifero 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 con un matterello, aggiungendo uno spolvero di farina in caso di bisogno..

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





6 Se decidi di accoppiarli come faccio io, ritaglia occhi naso e bocca ssh metà dei biscotti.

Trasferisci su una teglia ed 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.



