

CROSTATINE ZUCCA E CIOCCOLATO

Cerchi una ricetta originale per portare in tavola una golosa torta di zucca? La crostata di zucca e cioccolato è un dolce da preparare ad Halloween per deliziare i vostri ospiti: conquisterà grandi e piccini!



INGREDIENTI:

125 g. di farina
50 g. di zucchero
50 g. di burro ammorbidito

per il ripieno:

400g di polpa di zucca
100 g. di zucchero a velo
1 cucchiaino di cannella in polvere
½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
½ cucchiaino di zenzero in polvere
¼ di cucchiaino di pepe nero

per decorare:

panna montata
• 75 g. di cioccolato fondente Emilia



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
80min



Porzioni
4

1 Setacciare la farina e metterla in una ciotola assieme allo zucchero. Unire il burro, 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 un'ora.

CONSIGLIO

per un gusto più aromatico, unire alla crema di zucca 3 cucchi di cacao amaro e poi procedere secondo ricetta.

2 Nel frattempo lessare la zucca tagliata a pezzetti in acqua bollente per 15 minuti. Scolare e raffreddare. Con l'ausilio di un mixer frullare la zucca assieme alle spezie e allo zucchero. Lasciare raffreddare in frigo per 15 minuti.



3

Riprendere l'impasto e stendere una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore, ricavare 4 cerchi del diametro di 13-4 centimetri e foderare 4 stampini monoporzione del diametro di 10 centimetri. Ritagliare l'eventuale impasto in più. Infornare per 15 minuti a 180°. Sfornare e lasciar raffreddare. Versare la crema di zucca nei gusci di frolla. Decorare con la panna montata e qualche cucchiata di cioccolato, fuso a bagnomaria, prima di servire.