

CREMA DI ZUCCA, CIOCCOLATO BIANCO E PAN DI ZENZERO

Crema bruciata di zucca e cioccolato bianco con crumble di pan di zenzero



INGREDIENTI:

PAN DI ZENZERO

175 gr Farina integrale
175 gr Zucchero di canna
50 gr Burro
1 cucchiaio Miele
1 cucchiaio Cannella
1/2 cucchiaino Bicarbonato
2 n. chiodi di garofano in polvere
1/4 cucchiaino Noce Moscata
1 n. Uovo

CREMA DI ZUCCA

500 gr Zucca
200 gr Zucchero
125 gr Tuorlo d'uovo
80 gr Farina
1/2 n. bacca di vaniglia
250 gr Gocce di Cioccolato bianco Emilia



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min



Porzioni
4

1 PROCEDIMENTO PER IL PAN DI ZENZERO

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola d'acciaio e impastare fino ad ottenere una pasta liscia e ben omogenea. Stenderla all'altezza di circa un centimetro. Adagiare la pasta ottenuta su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15/20 minuti o fino a quanto non sarà ben dorata. Lasciare raffreddare e sbriciolare.

CONSIGLIO

Si può aromatizzare la crema di zucca con un liquore come rum o brandy.

2 PROCEDIMENTO PER LA CREMA DI ZUCCA Pulire la zucca e cuocerla in poca acqua co 50 gr di zucchero, una volta cotta frullare la zucca e aggiungere l'acqua di cottura fino ad ottenere ½ litro di prodotto. Sbattere i tuorli con lo zucchero e la bacca di vaniglia, aggiungere la farina, versare la zucca bollente sul composto ottenuto, riportare sul fuoco e



far cuocere per 2 minuti o fino a quanto la crema non avrà alzato il bollore, infine aggiungere le gocce di cioccolato bianco e mescolare fino a che non sarà ben amalgamato.

- 3 Dividere la crema di zucca in 4 bicchierini a piacere e servire con il crumble di pan di zenzero e gocce di cioccolato bianco.