

COOKIES CON ZUCCA E GOCCE DI CIOCCOLATO

Questi biscotti fanno pensare ad Halloween... sono spaventosamente squisiti. La combinazione di zucca e cioccolato esalta il gusto del secondo, rendendo questi biscotti una perfetta merenda o colazione autunnale.



INGREDIENTI:

300 g zucca (delicia) con buccia
200 g di gocce di cioccolato Emilia Zaini
260 g di farina
100 g di burro
80 g di zucchero semolato
50 g di zucchero di canna
un cucchiaino di estratto di vaniglia
una punta di cucchiaino di lievito per dolci
un pizzico di sale
un pizzico di cannella (opzionale)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni 18
BISCOTTI

- 1 Preparare la purea di zucca: mettete la zucca tagliata a pezzi, mantenendo la buccia, in una teglia, rivestita con carta forno e fate cuocere, per circa 35-40 minuti, in forno preriscaldato a 200°. Eliminate poi la buccia, frullate la polpa e ricavatene 100 g di purea.

CONSIGLIO

La zucca può essere cotta anche il giorno precedente e tenuta in frigorifero ben coperta. Al momento di frullarla, se risulterà troppo asciutta, potrete aggiungere dell'acqua tiepida.

- 2 In una ciotola unire il burro fuso, lo zucchero bianco e quello integrale, mescolare bene.



Aggiungere la purea di zucca, l'estratto di vaniglia e mescolare fino ad amalgamare bene il tutto. Unire la farina, 1 pizzico di sale, il lievito e la cannella q.b.

- 3** Mescolare con una spatola fino ad ottenere un impasto morbido e ben amalgamato, incorporate anche le gocce di cioccolato. Far riposare in frigo almeno 30-40 minuti.
- 4** Pre-riscaldare il forno a 180°C con funzione ventilato, rivestire una teglia con carta forno e sistemare, al suo interno, l'impasto dei biscotti, di modo da ricoprirne bene la superficie. Cuocere per circa 15 minuti.
- 5** Una volta raffreddati tagliare con un coltello e formare dei quadrotti.