

## 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.