

Biscotti di Halloween

INGREDIENTI:

frolla:

300 gr di farina,
130 gr di burro,
80 gr di zucchero,
1 cucchiaio colmo di cacao,
1 uovo intero + 1 tuorlo,
1 bustina di vanillina.

ripieno:

300 gr di zucca già pulita,
50 gr di zucchero,
scorza di mezzo limone,
2-3 cucchiaini d'acqua,
1 pizzico di cannella in polvere.

glassa:

120 gr di zucchero a velo,
1 albume,
qualche goccia di limone,
coloranti a piacere.

1- Mettere la farina con il burro in un mixer e frullare fino a quando non si formano delle briciole.

2- Al composto granuloso aggiungere zucchero, cacao, uova e vanillina e accendere di nuovo.

3- Spegnerlo quando l'impasto forma una palla toglierlo e riporlo in frigo per almeno mezz'ora.

4- In un pentolino mettere la zucca tritata finemente con lo zucchero, scorza di limone, l'acqua e la cannella coprire con un coperchio e far andare a fuoco moderato fino a che il liquido non si asciuga e la zucca non si sfalda.

5- Prendere la zucca cotta e frullarla con un frullatore ad immersione e lasciarla raffreddare.

A questo punto procedere a formare i biscotti si può scegliere se fare dei semplici frollini con forme adatte a halloween stendendo la pasta dello spessore di 1/2 cm e ritagliarle oppure stendere la frolla un po' più sottile mettere un po' della zucca che abbiamo preparato ricoprire con altra frolla e ritagliare della forma che si preferisce.

Infornare a 180° per circa 15'. Lasciarli raffreddare.

6-Preparare la glassa con zucchero a velo, albume, limone e eventuale colorante ben amalgamati e decorare i biscotti secondo la propria fantasia. Come ad esempio delle piccole zucche (foto 7).