

Ricetta

MOSTRUOSA

BISCOTTI DI HALLOWEEN

Ingredienti

- 250 g zucca cotta
- 2 uova
- 160 g zucchero
- 140 g burro
- 300 g farina
- 8 g lievito per dolci
- 30 g mandorle tritate
- 30 g farina di mandorle
- cannella in polvere q.b.
- estratto di vaniglia q.b.
- 300 g formaggio fresco cremoso
- 120 g zucchero a velo
- 50 g zucca cotta
- estratto di vaniglia q.b.
- cannella in polvere q.b.
- colorante alimentare

Procedimento

L'impasto

Tagliamo la zucca a pezzi, la avvolgiamo con alluminio e la cuociamo in forno statico a 190 gradi per 25-30 minuti o ventilato a 180 per lo stesso tempo, poi la frulliamo e lasciamo intiepidire. In una ciotola montiamo uova, zucchero, vaniglia e cannella fino a ottenere un composto spumoso, uniamo il burro fuso e la polpa di zucca, quindi aggiungiamo farina e lievito e amalgamiamo. Infine incorporiamo mandorle tritate e farina di mandorle.

La cottura

Distribuiamo l'impasto nei pirottini nello stampo da muffin e cuociamo in forno statico a 180 gradi per 25 minuti o ventilato a 170 per lo stesso tempo, poi sforniamo e lasciamo raffreddare.

Topping

Prepariamo il topping montando formaggio cremoso, zucca cotta, zucchero, colore alimentare, cannella e vaniglia fino a ottenere una crema soda. Trasferiamo la crema in una sac à poche e decoriamo i muffin freddi con ciuffi di frosting. Per un tocco decorativo, possiamo completare con una stecca di cannella o una spolverata di zucchero miscelato a cannella.

