

Ricetta

MOSTRUOSA CIAMBELLE ALLA ZUCCA



Ingredienti

- 160 g Zucca peso da cotta
- 325 g farina
- Burro 50 g
- Scorza di limone
- 170 g Latte condensato
- 2 g Cannella in polvere
- 4 g Lievito di birra secco
- 50 g Zucchero
- Olio di semi di arachide



Procedimento

Cuoci la zucca a 200°C per circa 60 minuti, elimina la buccia e ricavane una purea. Mescola la farina con il lievito, la zucca, la scorza di limone, la cannella, il burro fuso e il latte condensato. Lavora fino a ottenere un impasto omogeneo e lascia lievitare per circa 2 ore. Stendi l'impasto a 5 mm di spessore, ricava le ciambelline e lasciale lievitare per un'altra ora. Friggile in olio a 170°C per 2-3 minuti, girandole a metà cottura. Scolale su carta assorbente e, se desideri, passale nello zucchero quando sono ancora calde.



Ricetta

MOSTRUOSA

BROWNIES RAGNATELA



Ingredienti

Per l'impasto

- 125 g di farina
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 300 g di zucchero di canna
- 170 g di burro
- 60 g di cioccolato fondente
- 3 uova
- 80 g di gocce di cioccolato fondenti
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura

- 150 g di cioccolato fondente
- 170 g di zucchero a velo
- 1 albume
- qualche goccia di succo di limone



Procedimento

Fondi il cioccolato con il burro e incorpora lo zucchero di canna. Aggiungi le uova, il sale, il cacao, la farina setacciata e le gocce di cioccolato, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Versa l'impasto in uno stampo quadrato imburrato e rivestito di carta forno e cuoci a 175°C per 35-38 minuti. Lascia raffreddare e taglia in 9 quadrotti. Prepara la glassa mescolando zucchero a velo, albume e qualche goccia di limone. Sciogli il cioccolato per la decorazione, distribuiscilo sui brownies e disegna con la glassa una ragnatela usando uno stecchino. Metti in frigorifero per 15 minuti prima di servire.



Ricetta

MOSTRUOSA

VASETTI ZUCCA E CIOCCOLATO



Ingredienti

Per l'impasto

- 250 g farina
- 200 g Zucchero di canna
- 50 g Amido di Mais
- 30 g cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 250 ml acqua
- 50 ml olio di semi di mais

Per la farcitura

- 500 ml latte
- 1 vaniglia in bacca
- 200 g zucca tagliata a dadini
- 5 tuorli d'uovo
- 100 g zucchero semolato
- 25 g Amido di Mais
- 50 ml liquore amaretto



Procedimento

Setaccia gli ingredienti secchi e incorpora gradualmente acqua e olio. Versa l'impasto in una teglia e cuoci a 180°C per circa 15 minuti. Prepara la crema scaldando il latte con la zucca e la vaniglia. A parte, mescola i tuorli con zucchero, amido e liquore, poi unisci al latte e cuoci per 2 minuti, mescolando. Lascia raffreddare. Sbriciola la base al cioccolato e componi i vasetti alternando strati di crema e briciole. Caramella le listarelle di zucca con zucchero e miele e usale per decorare. Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.

