



Le ricette che proponiamo qui di seguito in occasione della festa di Halloween, sono due dolci fatti con la zucca, che si trova molto facilmente in questa stagione.

Crostata di zucca

Per confezionare questa crostata si possono usare vari tipi di zucca carnosì, gialli o arancione.

Ingredienti:

- 2 tazze di zucca cotta
- 2 uova sbattute
- 1 tazza di zucchero di canna
- 1/2 tazza di panna
- 1 tazza e 1/2 di latte
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaino di vanilina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di ginger macinato
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1/2 dose di "Crosta facile per torte"
- 1 tazza di panna montata

Procedimento

Scaldare il forno a 190°. Mescolare insieme zucca e uova, aggiungere lo zucchero, il latte, la panna, il brandy, le varie spezie e lavorare bene tutto insieme. Con l'impasto per la crosta fare un cerchio con cui foderare il fondo e la parete della teglia premendo delicatamente. Stendere l'impasto di zucca a cucchiaiate dentro la crosta di pasta e infornare.

Dopo 15 minuti diminuire la temperatura del forno a 160° e cuocere ancora per 20-25 minuti fino a quando la sottile lama di un coltello non uscirà asciutta. Lasciar raffreddare temperatura ambiente. Cospargere la crostata di panna montata prima di servire.



Biscotti di zucca

Dose per un centinaio di biscotti

Ingredienti:

1,6 Kg di farina
150 g. di fecola
6 tuorli e 2 albumi d'uovo
1,2 Kg di zucca
700 g. di burro
800 g. di zucchero
2 bustine di lievito per dolci

Procedimento

Sbucciate la zucca e lessatela. Poi, passatela (o schiacciatela con una forchetta). Mettete la farina a fontana sul tavolo ed aggiungete tutti gli ingredienti: impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopo 20 minuti fate dei bastoncini con l'impasto e sistemategli in una teglia imburata; spennellateli con gli albumi montati a neve. Mettere in forno a 150° per circa 30 minuti.