



Biscotti alla zucca e arancia con cioccolato fondente

Portata: Dolce

Porzioni: 10-12 biscotti

Cucina: Italiana

Preparazione: 10 minuti

Tempo di riposo: 1+1/2 ora

Cottura: 12-15 minuti

Autore: Miria Onesta

Ingredienti:

- 230 g di farina 00
- 70 g di burro
- 70 g di zucchero
- 1 uovo
- 75 g di zucca cotta in forno
- la buccia di un'arancia grattugiata

Per decorare:

- 100 g di cioccolato fondente

Preparazione

Mettete in un robot da cucina la farina e il burro, azionate finché non formeranno delle briciole. Aggiungete lo zucchero, l'uovo e la zucca.

Unite anche la buccia dell'arancia grattugiata.

Azionate il robot finché non si forma un impasto morbido.

Avvolgete con la pellicola e tenete in frigo per circa un'ora.

Riprendete l'impasto dal frigo e stendetelo, tagliate i biscotti con uno stampino a forma di zucca, incidete anche bocca e occhi.

Sistemate i biscotti in una teglia rivestita di carta forno, mettete la teglia in frigo per circa 30 minuti.

Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Infornate i biscotti per circa 12-15 minuti, sfornate e fate raffreddare su una griglia.

Grattugiate il cioccolato e fate fondere a bagnomaria o nel microonde.

Quando saranno freddi, passate il fondo dei biscotti nel cioccolato fondente, fate freddare il cioccolato su una griglia, prima di servire.