



GREEN HALLOWEEN

RICETTA DEL RICICLO

TORTINI DOLCI ALLA ZUCCA

Hai preparato la zucca di halloween per decorare la casa ma non sai cosa fare con tutta la polpa? Il modo più semplice per riciclarla è mangiarla! Anche le zucche intagliate sono commestibili anche se un po' meno saporite delle altre varietà, ecco allora la ricetta per dei tortini spaventosi!!

Ingredienti per 7 tortini:

- 🎃 Fecola di patate 100 g
- 🎃 Farina 00 250 g
- 🎃 Farina di nocciole 100 g
- 🎃 Latte condensato 230 g
- 🎃 Burro 60 g
- 🎃 Sale fino 1 pizzico
- 🎃 Cannella in polvere 2 g

PER LA CREMA DI ZUCCA

- 🎃 Zucca già pulita 450 g
- 🎃 Latte condensato 170 g
- 🎃 Cannella in polvere 1 g
- 🎃 Zenzero in polvere 1 g
- 🎃 Sale fino 1 pizzico



Tagliate a cubetti la zucca e trasferitela in un tegame, unite il latte condensato, lo zenzero, la cannella, un pizzico di sale e cuocete per 20 minuti a fuoco medio mescolando spesso. Quando la crema si sarà addensata e la zucca sarà tenera frullate il tutto, fino ad ottenere un composto liscio. Lasciate poi raffreddare.

Nel frattempo occupatevi della pasta frolla, mischiate farina 00, farina di nocciola, fecola e cannella, aggiungete poi il burro freddo a tocchetti e mescolate fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite poi il latte condensato e lavorate il composto con le mani compattandolo. Appiattite con il mattarello 2/3 del composto fino a che non raggiungerà uno spessore di circa 4 mm. Tagliate nella frolla dei dischi grandi circa 12 cm, inseriteli negli stampi imburrati in precedenza e con le dita premete leggermente per farlo aderire. Bucherellate la base con una forchettina e adagiateci delle sfere di ceramica o legumi secchi perchè mantenga la forma. Infornateli in un forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, togliete poi le sfere e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Nel frattempo con gli avanzi della frolla e il terzo messo via in precedenza create dei dischi di circa 8 cm e intagliate bocca e occhi della zucca, cuocete anche questi dischi nel forno per 15 minuti.

Una volta che i tortini si saranno raffreddati farciteli con la crema e adagiate il biscotto con la faccia della zucca sopra. Ora non resta che gustarli!

