

# Biscotti di zucca e cioccolato

Senza glutine e senza burro



## Ingredienti

*150 gr purea di zucca cotta 50 gr zucchero*

*1 cucchiaino di lievito per dolci #*

*1 cucchiaino di cannella in polvere 50 gr olio di semi 150 gr farina di riso #*

*50 gr fecola #*

*Gocce di cioccolato o cioccolato sminuzzato a piacere*

## Procedimento

*Pesate 150 g di zucca cotta. Schiacciatela a purea con una forchetta. Lasciate raffreddare e unite lo zucchero, con l'olio e la cannella. Aggiungete le polveri e amalgamate il composto. Unite anche il cioccolato fondente sminuzzato o gocce di cioccolato. Fate le palline con le mani. Posatele sulla teglia del forno foderata e schiacciate leggermente. Cuocete a 180 gradi, nel forno già caldo per circa 20 minuti, modalità ventilata.*

**Ricetta originale di Monica Bellin**