

Biscotti alla zucca



Ingredienti

1 uovo

60 gr zucchero

80 gr burro freddo senza lattosio

180 gr purea di zucca (cotta e frullata)

1 pizzico di cannella

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito per dolci #

220 gr farina di riso #

50 gr gocce di cioccolato fondente #

Procedimento

Pulisci e taglia a dadini una zucca Delica e cuocila in forno statico a 180° per circa 30 minuti, finché la polpa sarà morbida. Frullala con un mixer a immersione per ottenere una purea liscia. In una ciotola, sbatti l'uovo con lo zucchero, poi aggiungi la purea di zucca, il sale, la cannella e il burro freddo a tocchetti. Unisci la farina di riso, il lievito e le gocce di cioccolato, impastando con le mani fino a ottenere un panetto morbido e liscio. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per 1–2 ore. Forma delle palline e disponile su una teglia rivestita con carta forno. Cuocile in forno statico preriscaldato a 180° per 20–25 minuti, finché i biscotti saranno dorati.

Ricetta originale di “Pasticcerando senza glutine”