

# Zucche di frolla alla zucca e arancia

## Ingredienti per circa 10 zucche

- .125 g di burro
- .100 g di zucchero a velo
- .250 g di farina
- .1 bustina di vanillina
- .2 tuorli
- .un pizzico di sale
- .40 g di purea di zucca
- .la scorza grattugiata di un arancia
- .zucchero a velo q.b.
- .nutella o mousse al cioccolato q.b.
- .arachidi o mandorle q.b.

## Procedimento

- .Mettete nel mixer la farina setacciata con il burro, lo zucchero, un pizzico di sale e il lievito, poi frullate fino ad ottenere un composto sabbioso.
- .Unite poi l'uovo ed impastate ancora.
- .Unite la purea di zucca e lavorate ancora qualche minuto.
- .Se l' impasto risultasse troppo umido unite qualche cucchiaino di farina setacciata.
- .Versate l' impasto sul piano di lavoro e terminate la lavorazione fino a creare una palla ben compatta.
- .Conservatelo almeno un' ora in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente.
- .Trascorso il tempo necessario, create delle grosse palline di frolla, modellate con le mani e create 4- 5 tagli verticali con un coltello affilato, sulla sommità create con il dito un piccolo incavo e disponete una mandorla o un arachide.
- .Potete aggiungerle anche dopocottura incollandole con un pò di nutella o mousse al cioccolato
- .Cuocete le zucchette in forno per circa 20 minuti a 180°.
- .Una volta cotte spolverizzatele con lo zucchero a velo.

