



Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

80g di burro

250g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

300g di zucca

1 tuorlo d'uovo

50g di zucchero

6 quadretti di cioccolato bianco

scorza di un'arancia grattugiata

cannella q.b.

20ml di latte

Preparazione

Preparare prima la parte più importante dei biscotti di Halloween: la base di biscotti McVitie's ai Fiocchi d'Avena.

Far sciogliere il burro in un pentolino o nel microonde, prendere i biscotti McVitie's Digestive ai Fiocchi d'Avena e sbriciolarli finemente poi aggiungere il burro, mescolare e amalgamare tutto per bene.

Stendere l'impasto su carta da forno avendo l'accortezza di lasciare uno spessore di almeno 1/2cm, fate freddare per 4/6 ore in frigorifero.

Esecuzione semplice : accendere il forno e portarlo a 200° , sbucciare e tagliare la zucca a tocchetti, farla cuocere.



Una volta cotta la zucca si deve ridurre in purea, metterla in una zuppierina e aggiungerci il tuorlo, lo zucchero, il cioccolato sbriciolato, la scorza dell'arancia e la cannella grattugiate insieme al latte.

Mescolare bene, prendere le formine, spennellate il caramello e poi versare il preparato (circa due cucchiari a formina) mettere in forno per 18 minuti circa poi lasciare freddare.

Una volta freddi, sfornarli con molta cautela uno alla volta aiutandosi con del burro sciolto e con un pennellino spennellare la base di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e appoggiare sopra le zucche, i cappelli di strega o le foglie, decorarli a piacere et voilà, pronti da mangiare.

<http://www.smodatamente.it/2013/10/14/speciale-digestive-biscotti-halloween>