

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word "Buitoni" written in a white, serif font.

Frolle di Jack O' Lanterns

Ingredienti

- 1 panetto di Pasta Frolla Sottile
- 250 g di Zucca
- 40 g di Zucchero
- 20 g di Burro
- 1 Uovo
- 1 cucchiaino di Estratto di vaniglia
- 0,5 cucchiaino di Cannella
- 0,5 cucchiaino di Zenzero in polvere
- 1 pizzico di Chiodi di garofano

Preparazione

1. In un pentolino fate scongelare la zucca con il burro e le spezie. Una volta ammorbidita schiacciatela con una forchetta o uno schiacciapatate, unite lo zucchero e l'uovo e lasciate raffreddare. A parte stendete la frolla e formate sei rettangoli di 12x8 cm e su tre realizzate con un coltellino la faccia di Jack O'Lantern. Versate un cucchiaino di impasto alla zucca sulla frolla non incisa, sistematevi sopra la "faccia" e schiacciate i bordi con i rebbi di una forchetta. Infornate a 180° per 20 minuti circa.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 35

⊕ 4 4 persone