Cookie alla zucca e gocce di cioccolato. Fall is here!



I **cookie alla zucca e gocce di cioccolato** erano da tempo in lista d’attesa e finalmente, complice anche Dolcidee, eccoli qua.

In realtà, di dolci alla zucca che mi frullano per la testa ce ne sono diversi. Il problema non è organizzarsi a trovare il tempo per realizzarli. Il problema vero è riuscire a tenere da parte un po' di zucca per questo scopo. Ne vado talmente pazza che riuscirei a finirne una intera senza problemi appena uscita dal forno, mentre la sbuccio.

Mi crederesti se ti dicessi che potrei anche rinuciare a una tavoletta di cioccolato…no dico, CIOCCOLATO…per una zucca?
Ok, prima che chiami la neuro, torniamo ai deliziosi cookie alla zucca che voglio proporti oggi: una lunga attesa ripagata da un risultato ben al di sopra di quelle che erano le mie aspettative.

Morbidi e profumatissimi, tempestati da una miriade di golose gocce di cioccolato, a metà strada tra un biscotto e una tortina, questi cookie alla zucca speziati sono un perfetto comfort food autunnale, da gustare a merenda o come snack in ogni momento della giornata.

Dalla loro parte, oltre alla bontà irresistibile, questi cookie alla zucca hanno anche la velocità di preparazione. Niente planetaria, mixer o robot elettrici; ti basteranno un paio di ciotole e un cucchiaio di legno. Il "lavoro" più lungo sarà ricavare il purè di zucca (qui ammetto che ho invidiato enormemente il "pumpkin puree" in lattina degli Americani) ma potrai in ogni caso accorciare i tempi scegliendo una varietà di zucca più asciutta, come la *Mantovana* o la *Delica*.

Scommetti che questi cookie alla zucca e gocce di cioccolato saranno assai graditi da tutti e conquisteranno anche chi (dice!) non ama la zucca?

Dai, seguimi su Dolcidee e prepariamoli insieme 

Un abbraccio e buona settimana. Alla prossima…

Post **#incollaborazioneconcameo**