

Ingredienti

Per la Frolla:

165g di farina 00

115g di burro

40g di zucchero a velo

1 tuorlo

1 cucchiaio di panna da montare

1/2 cucchiaino di sale

Per il ripieno di zucca:

circa 600g di polpa di zucca

130g di zucchero di canna

2 uova

1 tuorlo

50ml di panna da montare

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 pizzico di chiodi di garofano macinati (opzionale)

1/2 cucchiaino di zenzero in polvere

1 pizzico di sale

185ml di latte

Per la farcitura al formaggio:

70g di robiola

70g di yogurt greco

20g di zucchero a velo

100g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Per decorare:

semi di zucca qb

mirtilli rossi essiccati qb

ananas essiccato qb

Preparazione

Per prima cosa preparare la frolla mettendo tutti gli ingredienti nel robot: farina, zucchero, sale, burro e il tuorlo.

Accendere il robot e aggiungere un cucchiaio di panna quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, quindi versare il composto su un piano leggermente infarinato e fare un panetto, avvolgerlo nella pellicola alimentare e metterlo a riposare in frigo per un’oretta.

Nel frattempo pulire la zucca, farla a fettine alte non più di 1/2cm e adagiarle su una teglia con carta forno, quindi infornare per 15 minuti a 180°.

Far raffreddare e frullare; quindi unire zucchero, uova, latte, sale, panna e le spezie.

In una ciotola, sbattere la robiola con lo yogurt greco e lo zucchero e spezzettare i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

Imburrare la teglia, stendere la frolla e bucherellarla con i rebbi di una forchetta.

Spalmare il composto di formaggi e cospargere con uno strato di biscotti, quindi versare il composto di zucca, decorare con la frolla rimasta e formare dei fiorellini con i semi di zucca usando un po’ di ananas e mirtilli essiccati per fare i pollini.

Infornare a 180° per 40-45 minuti e la pumpkin pie sarà pronta.

http://simoscooking.blogspot.it/2014/11/pumpkin-pie-altra-crostata-alla-zucca.html