

## Quadrotti alla zucca

---



✂ Per una teglia rettangolare 22x33 cm

### Ingredienti

270 gr di farina "00"

200 gr di zucchero

3 uova

120 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente + 5 gr per imbrattare la teglia

250 gr di purea di zucca

1/2 cucchiaino di bicarbonato

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

30 gr di mandorle a lamelle + 10 gr per decorare

### Glassa

200 gr di mascarpone

3 cucchiai di zucchero a velo

3 cucchiai di succo di limone

1/4 cucchiaino di cannella in polvere

### Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la purea di zucca, il burro ammorbidito e continuare a mescolare. Aggiungere la farina setacciata, il lievito e il bicarbonato. Mescolare ancora fino a che il composto risulti omogeneo e in ultimo aggiungere le mandorle a lamelle. Imbrattare la teglia, versare il composto e infornare. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Nel frattempo preparare la glassa unendo al mascarpone, lo zucchero a velo, la cannella e il succo di limone. Sfnare il dolce e lasciare raffreddare bene su una gratella. Spalmare sulla superficie la glassa con una spatola e decorare con le rimanenti mandorle. Tagliare a quadrotti e servire.