

# Bicchierini con crema di zucca e castagne e crumble salato ai pinoli

PER 2 BICCHIERI

## INGREDIENTI

250 g zucca  
250 g castagne pelate  
3 cucchiai crème fraîche  
200 ml panna montata  
2 cucchiai di cacao in polvere  
codette di cioccolato  
2 cucchiai miele

## PER IL CRUMBLE

farina  
burro  
2 cucchiai pinoli

## PREPARAZIONE

- Eliminate la buccia alla zucca, tagliatela a tocchetti e stufatela in una padella antiaderente con un po' di acqua sino a quando non sarà morbida.
- Frullatela e aggiungete il miele e la crème fraîche e mescolate
- Pelate le castagne e lessatele in pentola a pressione per circa 15/20 minuti
- Eliminate la pellicina e frullatele, aggiungete il cacao, 2 cucchiai di panna montata e mescolate bene
- Adagiate la crema di zucca sul fondo del bicchiere
- Aggiungete la crema di castagne
- Ricoprite con la panna montata
- Riponete in frigo
- Mescolate insieme la farina, il burro e i pinoli tritati. Dovete ottenere un composto sbriciolato.
- Disponete il composto su carta da cucina e infornate per circa 10 minuti sino a quando non sarà dorato.
- Fate raffreddare
- Sistemate il crumble sulla panna e decorate con le codette di cioccolato.

## NOTE:

- Fate stufare bene la zucca in modo che resti bella asciutta
- Se non trovate la creme fraîche potete sostituirla con la panna
- Le dosi di castagne e zucca permettono di riempire due bicchieri di medie dimensioni
- Le dosi per il crumble le ho fatte ad occhio, circa 50/80 gr di farina e 2 noci di burro.