Pandorini di Natale con zucca e cioccolato fondente al profumo d'arancia

Un dolce di Natale davvero speciale: questi pandorini alla zucca e cioccolato ti conquisteranno!

Il dolce di Natale più buono? Il **pandoro**, soprattutto se fanno in casa! Se ti sembra una missione impossibile prepararlo da te, provalo **in versione mini**. In questa ricetta è insaporito dalla **zucca** e ricoperto di **cioccolato morbido profumato all'arancia**.
Ti è già venuta l'acquolina? Provalo subito!

Difficoltà: facile
Costo: basso
Tempo di preparazione: 20 min. + 60 min. di cottura

Ingredienti
(per 8 pandorini)

220 g di zucca cruda pulita
150 g di farina integrale
100 g di farina di farro
2 uova
80 g di zucchero di canna integrale
100 g di bevanda vegetale
100 g di burro da centrifuga Despar Premium
100 g di cioccolato fondente con scorza di arancia Despar Premium
1 bustina di lievito per dolci
Stampini monoporzione a stella o pirottini da muffin

Procedimento:
1. Cuoci la zucca a vapore per circa 15 minuti, fino a quando sarà morbida e ben cotta. Una volta fredda, frullala con il burro ammorbidito e lo zucchero fino a raggiungere un composto liscio e cremoso.
2. Aggiungi le uova, la bevanda vegetale e il cioccolato tagliato grossolanamente. Infine, unisci le farine miscelate e il lievito. Mescola bene.
3. Versa il composto negli stampini a forma di stella precedentemente unti d'olio e inforna a 160 °C per 50 minuti circa. Verifica la cottura con uno stecchino.