

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con la zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

450 g di zucca (polpa a crudo già sbucciata)
200 g di farina di mais
100 g di farina 00
4 uova
200 g di zucchero
100 g di burro
1/2 bicchierino di liquore Strega
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito per dolci
sale
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Come prima cosa, sbucciare la zucca e farla lessare in acqua bollente salata per 10 minuti.



3 Una volta cotta, scolarla e passarla al mixer per ridurla in purea.



4 Iniziare a preparare l'impasto montando un po' le uova con lo zucchero.



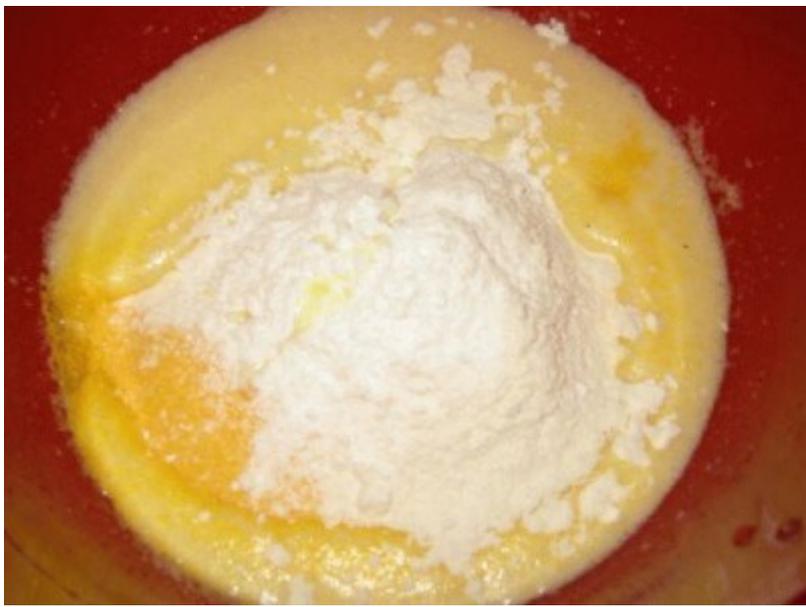
5 Aggiungere il burro fuso,



6 la farina di mais,



7 la farina 00, il lievito, la vanillina, un pizzico di sale ed il liquore.



8 Amalgamare per ultima la purea di zucca.



9 Una volta ben amalgamato il tutto, metterlo in una tortiera di 25 cm di diametro ed infornare a 180°C per circa 50 minuti.



10 Ecco la torta appena sfornata.



11 Eccola con una spolverata di zucchero a velo.

