

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di zucca, mele e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g di zucca cotta
2 mele
2 uova
200 g di noci
300 g di farina integrale
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
130 g di burro
220 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di sciroppo d'acero
1/2 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere la zucca passata in una ciotola, unirvi lo zucchero, lo sciroppo d'acero, le uova ed il burro,



3 mescolare bene ed unire la farina integrale, il lievito e il mezzo cucchiaino di cannella in polvere.



4 Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



5 A questo punto, unire le noci e mescolare



- 6 Unire le fette di mele tagliate non troppo sottili, mescolare e versare il composto in uno stampo da 24 cm di diametro ben imburato ed infarinato.



- 7 Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti.

