

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dolce di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di zucchine verdi chiare

240 g di farina

200 g di zucchero

un bicchiere di olio (usate un bicchiere di plastica

2 uova intere

un limone grattugiato

1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Preparazione: montare a crema le uova con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata un po' alla volta, versare l'olio continuando sempre a frullare, aggiungere le zucchine dopo averle ben lavate e grattugiate con la grattugia manuale delle verdure o con il mixer; infine il limone grattugiato e il lievito. Imburrare e infarinare uno stampo a forma di ciambella e versare il composto. Infornare a calore moderato 170°-180° per 30/40 minuti. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.