

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla zucca

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete voglia di realizzare un buon [dolce](#) che sia ideale per la colazione o la merenda di tutta la famiglia, provate la nostra ricetta della **torta alla zucca**. Una versione molto semplice perfetta da fare nel periodo in cui questo ingrediente, economico e versatile, si trova al top della sua maturazione. La zucca essendo dolce e delicata, si sposa benissimo con i [dolci al forno](#) oltre che al consueto e più classico uso nei [salati](#) in cucina. Il risultato è soffice e profumato e vi farà avere i complimenti da tutti! Con questo delizioso ortaggio autunnale non si fanno solo i piatti salati, anzi! Rende soffici e umidi anche i dolci. Scoprite le nostre [ricette salate con la zucca](#).

Se vi dovesse avanzare della zucca provatela anche nella [versione al forno](#): buonissima!

Cercate altre ricette con la zucca? Ecco per voi alcune idee imperdibili:

[Zucca al forno con uova](#)

[Crema di zucca francese](#)

[Crema di zucca e patate](#)

[Minestra alla zucca](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 450 gr

FARINA DI MAIS GIALLO 200 gr

FARINA 00 100 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta all zucca per prima cosa lessate i pezzetti di zucca per circa 10 minuti, quindi scolateli e frullateli per bene. Fatto ciò in un contenitore sbattete le uova con lo zucchero e, quando saranno chiare e spumose, aggiungete il burro fuso. Mescolate e aggiungete la farina di mais e dopo aver rimescolato mettete anche la farina 00 setacciata assieme alla vanillina e al lievito per dolci. Amalgamate per bene tutto e aggiungete infine la purea di zucca, in ultimo mescolando, aggiungete un pizzico di sale. Versate il composto in uno stampo per dolci da 26 cm di diametro e infornate, in forno già caldo per 50 minuti a 180 gradi. Una volta cotta, sfornatela, lasciatela raffreddare e prima servire la torta alla zucca spolverate con lo zucchero a velo.

CONSIGLIO

Al centro è rimasta cruda come mai?

Dipende molto da quanto è acquosa la zucca e soprattutto dalla potenza del forno. Fai sempre

la prova stecchino.

Potrei aggiungere delle mandorle?

Certo, verrà buonissima!

Come posso conservarla?

Puoi conservarla sotto una campana di vetro per dolci, per circa una settimana.