

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla zucca

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Che profumino incredibile questa torta alla zucca!

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!

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. In effetti con questo delizioso ingrediente non si fanno solo i piatti salati, anzi! Rende soffici e umidi anche i dolci.

Se vi dovesse avanzare della zucca perché non provatela anche nella versione al forno: buonissima!

Se cercate altre ricette con la zucca ecco per voi alcune idee imperdibili:

ravioloni con la zucca
arancini di 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 Quando volete fare la torta alla zucca per prima cosa lessate i pezzettoni 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