

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di zucca

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La torta di zucca è un dolce molto apprezzato, soprattutto in autunno, quando la zucca è di stagione. Esistono diverse varianti della ricetta, che possono essere arricchite con tanti ingredienti, come cioccolato, mandorle, mele e noci, tutte ricette golosissime e super saporite, tuttavia la ricetta che ti proponiamo noi oggi, è una torta di zucca molto semplice e talmente facile da fare che può cucinarla anche chi non è molto esperto ai fornelli.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare una deliziosa torta di zucca che piacerà sicuramente a tutta la famiglia.

Se ami le [ricette con la zucca](#) ecco qui alcuni piatti che potrebbero piacerti:

[Biscotti a forma di zucca](#)

[Polpette di zucca con cuore filante](#)

[Tortelli di zucca e ricotta](#)

[Trofie zucca e salsiccia](#)

[Risotto zucca e speck](#)

INGREDIENTI

ZUCCA pulita - 250 gr

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

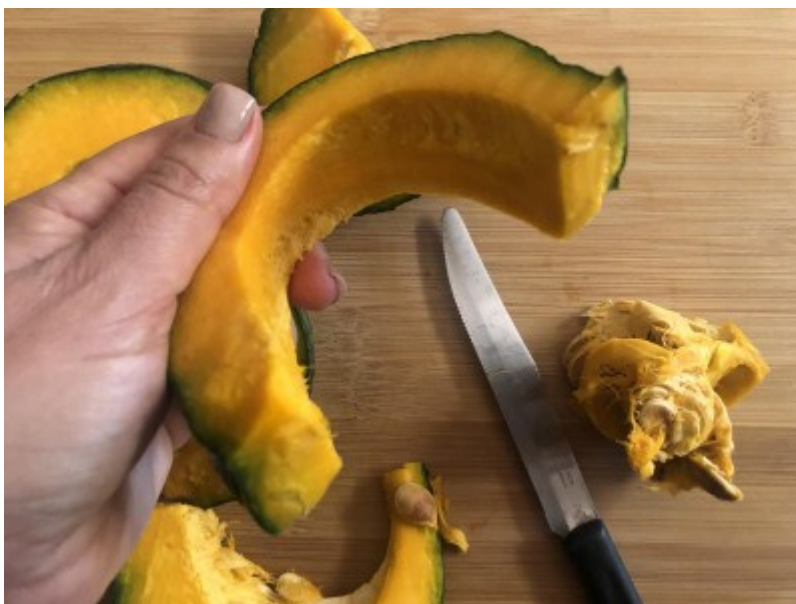
UOVA 3

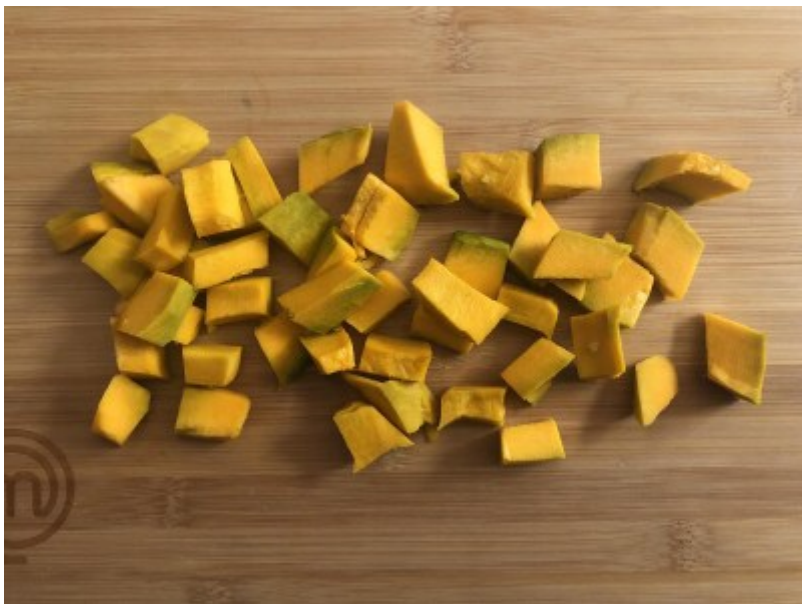
SALE FINO 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare una perfetta torta di zucca, inizia dalla pulizia della zucca: lava la zucca, tagliala a fette o a pezzi grossolani, sbucciala ed elimina semi e filamenti dall'interno, poi tagliala a pezzetti.





2 Versa la zucca in un robot da cucina, aggiungi l'olio di semi e frulla il tutto fino a ridurla a

una poltiglia, non devi necessariamente frullarla con l'olio, volendo puoi aggiungere l'olio dopo, ma frullarli insieme ne faciliterà il risultato.



- 3 Sguscia le uova intere in una ciotola, aggiungi lo zucchero e lavorali insieme con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.





4 Aggiungi la farina precedentemente setacciata e amalgama il tutto con le fruste elettriche a media potenza. Aggiungi anche un pizzico di sale, la zucca che hai frullato precedentemente e infine il lievito setacciato, lavora velocemente il tutto un'ultima volta.







5 Quando avrai ottenuto un composto gonfio e cremoso, versalo in uno stampo del diametro di 24 cm. precedentemente imburrato e infarinato. Cuoci la torta di zucca nel binario centrale del forno, a forno statico a 180°C. per 40 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, fai sempre la prova stecchino e assicurati che sia ben cotta.

Quando la torta di zucca è pronta, spostala in un piatto e aspetta che si raffreddi, una volta fredda, potrai servirla tagliata a fette.





TRUCCHI E CONSIGLI PER NON SBAGLIARE

Scegli una zucca di buona qualità: per una torta di zucca perfetta, è importante scegliere una zucca fresca e di buona qualità, preferibilmente biologica.

Grattugia la zucca finemente o frullala: per evitare che la torta risulti troppo umida, è importante grattugiare la zucca finemente, utilizzando una grattugia a fori piccoli, o ancora meglio frullandola in un mixer da cucina.

Utilizza la farina giusta: per una torta di zucca soffice e leggera, è importante utilizzare la farina giusta. In genere, si utilizza la farina 00 o la farina per dolci.

Aggiungi il lievito per dolci: per far lievitare la torta e renderla soffice, è importante aggiungere il lievito per dolci all'impasto, la zucca è umida e compatta, non può essere utilizzata in impasti che non prevedono l'aggiunta di qualche agente lievitante.

Cuoci la torta a temperatura giusta: per evitare che la torta si secchi troppo o che resti cruda all'interno, è importante cuocerla a temperatura giusta. In genere, si cuoce la torta di zucca a 180°C per circa 40-45 minuti.

Lascia raffreddare la torta prima di servirla: per evitare che la torta si sfaldi o che risulti troppo umida, è importante lasciarla raffreddare completamente prima di servirla.