

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 150 g di zucca lessata
- 45 g di zucchero
- 45 g di latte
- 40 g di burro morbido
- 140 g di farina di riso
- 3 amaretti sbriciolati
- 7 g di lievito per dolci (1 cucchiaino raso)
- 1 tuorlo
- un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola schiacciate la zucca lessata con una forchetta, unite lo zucchero e mescolate. Aggiungete quindi il latte a filo, poi il burro a pezzetti e il tuorlo, sempre mescolando.



- 2 In un'altra ciotola mescolate la farina con il lievito e gli amaretti sbriciolati quindi unite i due composti e amalgamate bene.



- 3 Versate negli stampi da muffins o da plumcake (quest'ultimo eventualmente unto con olio di semi).

Cuocete in forno a 180°C per 20/25 minuti i muffins, 30/35 minuti il plumcake.



- 4 Una volta freddi li potete decorare con una ragnatela fatta di cioccolato sciolto a bagnomaria, aspirato con una siringa e disegnato poi sul dolcetto.