

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con zucca ed amaretti

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

800 g di zucca  
200 g di farina  
150 g di zucchero  
50 g di burro  
60 g di amaretti  
3 uova  
½ litro di latte  
1/2 fialetta di rum  
1 bustina di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
pangrattato.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene la zucca e grattugiarla a mano. Lasciare la polpa in un colino in modo che perda tutta l'acqua.



**2** Dopodichè metterla a bollire per 30 minuti in mezzo litro di latte. Una volta cotta, lasciarla nel colino in modo che scoli per bene.





3 Prendere gli amaretti e sbriciolarli con l'aiuto di un mattarello.



- 4 Nel frattempo, montare a neve i 3 albumi in una ciotola e in un'altra ciotola i tuorli con lo zucchero.



- 5 Sciogliere il burro e aggiungerlo allo zucchero e ai tuorli amalgamando bene.



6 Aggiungere ai tuorli la farina, gli amaretti, il rhum, il lievito in polvere ed, infine, gli albumi montati a neve e amalgamare delicatamente senza smontare il dolce.



- 7 Imburrare e spolverizzare con del pangrattato una teglia antiaderente di 25 cm e versarvi il composto.





8 Dopo 60 minuti di cottura a 160°C, il dolce è pronto.



9 Adesso, aiutandosi con un pennello da cucina, spennellare solo i bordi del dolce con della marmellata di albicocche e sbriciolare degli amaretti.

