

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di zucca e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 uova
150 g di farina
200 g di zucchero
200 g di zucca (peso della zucca senza buccia)
100 g di nocciole
60 g di burro
60 g di latte
1 bustina di lievito
zucchero a velo
zucchero di canna e una manciata di nocciole tritate grossolanamente.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola, montare le uova con lo zucchero, aggiungere a filo il latte e il burro fuso raffreddato.



2 Sempre con le fruste in azione unire le nocciole e la zucca macinate.



- 3 Per ultimo unire la la farina setacciata con il lievito amalgamando il tutto con un cucchiaio di legno con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

<https://cookaround.com/yabbse1/foto/data/500/DSC04418.JPG>

Versare il composto in una teglia di 26 cm ricoperta con la carta forno e cospargere la superficie con lo zucchero di canna e le nocciole tritate grossolanamente.



- 4 Infornare a 180° per circa 35 minuti. Una volta sfornata e raffreddata, ricoprire con lo zucchero a velo.

