

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dolce di zucchine

di: *Isabella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 200 g di zucchine verdi chiare
- 240 g di farina
- 200 g di zucchero
- un bicchiere di olio (usate un bicchiere di plastica)
- 2 uova intere
- un limone grattugiato
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Preparazione: montare a crema le uova con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata un pò alla volta, versare l'olio continuando sempre a frullare, aggiungere le zucchine dopo averle ben lavate e grattugiate con la grattugia manuale delle verdure o con il mixer, infine il limone grattugiato e il lievito. Imburrare e infarinare uno stampo a forma di ciambella e versare il composto. Infornare a calore moderato 170°-180° per 30/40 minuti.

Spolverare con zucchero a velo prima di servire.