



CUCINA CON NOI!

Torta dolce alla zucca

La zucca è un ingrediente che si presta a tantissime ricette, dolci e salate. Provala per preparare una profumatissima torta, ideale per la colazione di tutta la famiglia.

INGREDIENTI

800 g di Zucca a Cubetti Orogel

300 ml di latte

300 ml di acqua

3 uova

100 g di zucchero

100 g di burro

100 g di amaretti

1 cucchiaino di pangrattato

100 g di croccante al riso soffiato

sale



Oltre 60



8/10 fette



Facile



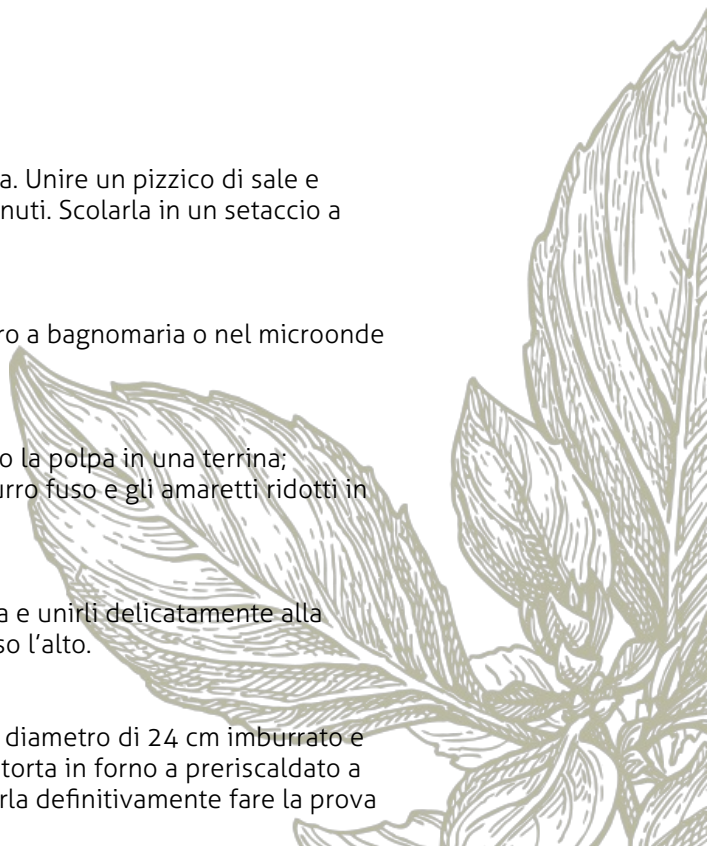
Desserts



Forno

Preparazione

- 1** Portare a ebollizione il latte e l'acqua. Unire un pizzico di sale e versarvi la zucca. Cuocere per 15 minuti. Scolarla in un setaccio a maglia fine e farla raffreddare.
- 2** Nel frattempo sciogliere 80 g di burro a bagnomaria o nel microonde e lasciarlo intiepidire.
- 3** Passare la zucca al setaccio riunendo la polpa in una terrina; aggiungere i tuorli, lo zucchero, il burro fuso e gli amaretti ridotti in polvere.
- 4** Montare gli albumi a neve ben ferma e unirli delicatamente alla crema con movimenti dal basso verso l'alto.
- 5** Versare l'impasto in uno stampo dal diametro di 24 cm imburato e cosparso di pangrattato. Cuocere la torta in forno a preriscaldato a 180 °C per 40 minuti (prima di estrarla definitivamente fare la prova dello stecchino).



6

Guarnire la superficie con il croccante al riso soffiato tritato grossolanamente.

