

Torta di zucca con mandorle e amaretti (Dolci)



Preparazione

Mondate la zucca pulendola dalla buccia e mettetela in forno a 180°C per circa 20 minuti con un goccio d'acqua nella teglia.

Mentre la zucca è in forno preparatevi gli altri ingredienti: prendete gli amaretti e pestateli per bene con il mortaio finché non rimarrà solo che una granella sottile; sempre in un mortaio rompete le mandorle grossolanamente.

Quando la zucca sarà pronta, tagliatela a dadini e pestatela con il mortaio. Unite quindi il burro ammorbidito, i tuorli delle uova, la fecola stemperata nel latte, gli amaretti, lo zucchero, le mandorle e il miele.

Ora pian piano incorporate la farina con il lievito.

Montate a i bianchi a neve e uniteli al composto: aggiungeteli un cucchiaino alla volta girando in senso orario e "spezzando a metà" l'impasto come se con il vostro mestolo voleste "tagliare".

Imburrate una tortiera piccola e versateci dentro l'impasto che sarà di una consistenza un po' liquida.

Infornate a 200 gradi per 40 minuti.

Consigli

In alternativa alla classica zucca arancione, potete anche adoperare quella gialla o mantovana.

Curiosità

La torta di zucca con mandorle ed amaretti è una specialità italiana e, più precisamente, originaria dell'Emilia-Romagna.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucca 650 grammi

Burro 30 grammi

Fecola di patate 20 grammi (o maizena)

Farina "00" 100 grammi

Uova 2 unità

Latte 100 millilitri

Amaretti 100 grammi

Zucchero 60 grammi

Mandorle 60 grammi

Lievito per dolci (¼ di bustina di lievito)

Sale (un pizzico di sale)

Miele (1 cucchiaino di miele di castagno)