



Pumpkin pie

## Ingredienti

- 3 Uovo
- 100 g di Zucchero
- Panna montata q.b.
- 500 g di Polpa di zucca
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 2 cucchiaini di Zenzero in polvere
- mezzo cucchiaino di Estratto di vaniglia
- Sale q.b.
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

## Preparazione

1. Tagliate la polpa della zucca a cubetti dopo averla pulita attentamente, eliminando tutti i semi e la buccia. Fatela cuocere in forno per 20 minuti a 200°C. Nel frattempo stendete il panetto di pasta frolla con un mattarello e foderate una teglia rotonda di circa 20- 23 cm di diametro. Con una forchetta, bucherellate il fondo della pasta frolla. Prendete una ciotola e versate le uova, lo zucchero, lo zenzero, la cannella e la vaniglia. Frullate la zucca, aggiungetela al composto insieme alla panna fresca e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea. Versate la crema ottenuta nella teglia foderata con la pasta frolla e infornate, a 200°C per i primi 10 minuti e poi continuate a cuocere a 180°C per altri 30 minuti. Guarnite con panna montata.

Informazioni nutrizionali

🕒 70

👤 4 4 persone