



Torta di zucca

Ingredienti

- 1 kg di Zucca
- 80 g di Zucchero semolato
- 50 g Gherigli di noce
- 4 Uovo
- 4 dl di Panna fresca
- 2 cucchiari di Zucchero al velo
- Burro q.b.
- Noce moscata q.b.
- Farina q.b.
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Sbucciate la zucca, privatela dei semi e tagliate la polpa a dadini. In una padella fate fondere 30 g di burro, unite la zucca, una grattata di noce moscata e cuocete a fuoco moderato fino ad ottenere un purè asciutto. Con le mani lavorate la pasta frolla incorporandovi le noci tritate. Imburrate e infarinate una tortiera e foderatela con la frolla. Sbattete le uova con lo zucchero, unite il composto al purè di zucca e incorporatevi 2 dl di panna. Mescolate bene, versate il composto nella tortiera e cuocete in forno caldo a 180° per 45 minuti; sfornate e lasciate raffreddare. Servite la torta a fette, accompagnata con la panna rimasta, montata con lo zucchero al velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 75

⊕ 4 4 persone