



Pumpkin pie

Dolci

🕒 70m

👤 4



Ingredienti

- 3 in 3 Uovo
- 100 g 100 g di Zucchero
- 120 g 120 g di Panna fresca
- 500 g 500 g di Polpa di zucca
- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 2 Cucchiaini 2 cucchiaini di Zenzero in polvere
- 0.5 Cucchiaino mezzo cucchiaino di Estratto di vaniglia
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Panna montata q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.

