



Tenerina alla Zucca

Ingredienti

200 g zucca cotta al forno, precedentemente

3 uova

2 cucchiaini di farina

150 g di zucchero

100 g burro

5 amaretti ridotti in polvere

La tenerina alla zucca é una variante della celebre torta ferrarese. Il risultato è un'ottima torta morbida da non perdere in tempo di zucca.

Sciogliere il burro a bagnomaria o al microonde e separare i tuorli dagli albumi.

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i rossi d'uovo uno alla volta, poi la farina e gli amaretti.

Aggiungere la zucca cotta e setacciata ed infine le chiare montate a neve.

Cuocere a 175° gradi per circa 30 minuti in una teglia imburrata, diametro 24 cm.

Una volta cotta lasciare raffreddare, applicare una bella spolverata di zucchero a velo e servire.

Si conserva in frigorifero.