



Torta morbida con la Zucca

Ingredienti

250 gr di zucca cruda
280 gr di farina 00
120 gr di mandorle pelate tritate finemente + una manciata
100 ml di olio di semi
80 ml di latte
230 gr di zucchero semolato
4 uova grandi
1 bustina di lievito per dolci
la buccia di 2 arance piccole o una grande e un cucchiaino di estratto di vaniglia
4 cucchiaini di rum scuro (o cointreau)
1 pizzico di sale
zucchero a velo per decorare

Una torta con la zucca cruda che mi ha sorpresa, soffice come un batuffolo di cotone, ma di un buonoooooooooooo!!!

Per prima cosa accendete il forno e portatelo alla temperatura di 170°, imburrate e infarinate la teglia.

Sbucciate e tagliate la zucca (che deve essere di quel tipo asciutto) a piccoli pezzi, mettetela in un mixer insieme al latte e l'olio e fatela frullare, insistete bene, perché deve risultare una purea liscia e senza pezzettini.

Nella planetaria inserite le uova con lo zucchero e la buccia di arancia e fatele montare per bene, se non avete la planetaria potete montarle con la frusta elettrica.

Aggiungete la crema di zucca alle uova delicatamente, aggiungete il liquore e mescolate piano.

Prendete le mandorle prive di pelle e mettetele in un mixer con un po' di farina e tritatele finemente, aggiungetele all'impasto insieme al resto della farina e lievito, delicatamente per non far smontare la massa.

Spezzettate grossolanamente con un coltello la manciata di mandorle poi buttatele nell'impasto, sarà la nota croccante nel soffice della torta, questa è una mia variante.

Cuocete in forno statico per il tempo necessario, finché con la prova stecchino la torta non sarà cotta.

Fate raffreddare la torta un po' nel suo stampo e poi sformatela su una gratella, ciò consentirà all'umidità di fuoriuscire dalla torta rendendola soffice. Una volta fredda spolverizzate di zucchero a velo.

P.S.

Di solito dopo aver imburato la teglia, preparo una miscela di farina e zucchero in quantità uguali, tipo un cucchiaio di farina e uno di zucchero, mischio bene e poi uso per infarinare le teglie (ne ho sempre un barattolo pronto all'uso e vi garantisco che sotto le torte vengono belle bionde, e non vedrete più la farina bruciata).