

Torta di zucca della nonna Rabha



Preparazione: 15 min

Cottura: 50 min

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	280 g	• Preriscaldiamo il forno a 170 gradi C.
polpa di zucca cruda	250 g	• Tagliamo la zucca cruda a tocchetti piccoli e frulliamo con il latte e l'olio fino a ridurla in purea
zucchero	230 g	• Montiamo 4 albumi a neve.
mandorle (tritate finemente)	120 g	• Montiamo a spuma i 4 tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto molto chiaro.
olio di semi	100 g	• Uniamo i tuorli la purea di zucca la scorza dell'arancia grattugiata, l'estratto di vaniglia, le mandorle tritate, la farina e il lievito setacciati
latte	80 g	• Incorporiamo gli albumi montati a neve mescolando
uova	4	in modo accurato con una spatola.
lievito per dolci	16 g	• Versiamo il composto in una teglia da 24 cm, precedentemente imburata e infarinata, e cuociamo la torta a
estratto di vaniglia	1 cucchiaino	una temperatura di 170° in forno caldo per circa 50/60 minuti in modalità statico