

Torta di zucca e noci



Oggi vi proponiamo una torta dolce di zucca e noci, che è un'ottima variante della [torta di zucca e gocce di cioccolato](#). Più leggera, più sana, ma sempre buonissima e perfetta per una colazione che vi farà iniziare al meglio la giornata!

Ingredienti

300 g di polpa di zucca già pulita
2 uova intere
100 ml di olio di semi di mais
220 g di farina integrale
100 g di zucchero di canna integrale
16 g di lievito per dolci
100 g circa di noci
1 pizzico di sale
olio evo
zucchero a velo

Preparazione

In una casseruola mettete la polpa di zucca tagliata a dadini con un pizzico di sale e fatela cuocere, senza acqua e a temperatura bassissima, per circa 15/20 minuti.



Nel frattempo lavorate le uova con lo zucchero, con una frusta, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete l'olio di semi di mais e continuate a frullare. Aggiungete quindi la farina e il lievito e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, che risulterà piuttosto denso.

Non appena la polpa di zucca si sarà ammorbidita, riducetela a crema con il minipimmer e aggiungete la crema di zucca così ottenuta al composto. Mescolate ed amalgamate bene.

Tritate grossolanamente le noci e aggiungetele al composto.

Rivestite di carta da forno una teglia a cerniera di diametro 24 cm (anche meno, se la volete bella alta). Con un pennello ungete di olio evo il fondo e i bordi della teglia e versatevi il composto.



Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30/40 minuti.

Fate la prova dello stecchino, prima di sfornare la

torta. Lasciatela raffreddare, dopodiché trasferitela su un piatto e spolveratela di zucchero a velo.



E con questa buonissima torta di zucca e noci auguriamo un bel buongiorno a tutti voi!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)