

Torta di zucca e gocce di cioccolato



Con l'arrivo dell'autunno, delle prime nebbie e le temperature che calano, la protagonista torna ad essere lei: la zucca. Una bella torta di zucca e gocce di cioccolato per colazione è proprio quello che ci vuole per iniziare al meglio queste grigie giornate!

Ingredienti

250 g di polpa di zucca (cruda)
100 ml di olio di semi
80 ml di latte
230 g di zucchero
4 uova
280 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
gocce di cioccolato fondente
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Preparazione

Tagliate la zucca a tocchetti, mettetela in un mixer con il latte e l'olio e frullatela fino a ridurla in purea.



Montate a neve abbastanza ferma 4 albumi con un pizzico di sale.



In una ciotola, montate a spuma i 4 tuorli con lo zucchero, dopodiché aggiungete la crema di zucca e frullate bene. All'interno della purea, setacciatevi la farina con il lievito per dolci e frullate il composto. Incorporate delicatamente gli albumi montati e mescolate con il leccapentole dal basso verso l'alto, in modo che gli albumi non si smontino.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungetevi le gocce di cioccolato fondente e mescolate per distribuirle in maniera uniforme.





Imburrate e infarinate i bordi di uno stampo a cerniera di diametro 24 cm e foderate il fondo con carta da forno. Infornate a 175°C per circa 50 minuti.



Fate sempre la prova dello stecchino per verificare la cottura. Una volta cotta, togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare nello stampo. Quando si sarà raffreddata, aprite la cerniera dello stampo e trasferite la torta di zucca in un porta torta. Infine spolveratela di zucchero a velo.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)