

TORTA DI ZUCCA

Tempo totale di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Dimensione porzione: 1 fetta media

Ecco la famosa torta di zucca in pieno stile anglosassone.

Negli Stati Uniti è il tipico dolce del Giorno del Ringraziamento, ogni famiglia ne prepara una.

La ricetta prevede l'utilizzo di spezie

(cannella, zenzero e fiori di garofano) e latte condensato.

Detto anche latte evaporato, è un forma di latte reso conservabile grazie alla sottrazione di umidità, si nei supermercati si trova vicino la panna a lunga conservazione.

Ingredienti:

- 450g di pasta frolla
- 250g di polpa di zucca
- 300g di latte condensato
- 30 g di burro
- 2 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di fiori di garofano
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- 1/2 cucchiaino di sale
- burro e farina

Preparazione:

1. Bollisci la zucca tagliata a cubetti fino a renderla morbida.
2. Passa la zucca bollita in un mixer o schiacciala con una forchetta, fino ad ottenere una purea.
3. Riscalda il forno a 220°.
4. Unisci zucchero, sale, cannella, zenzero e chiodi di garofano in una piccola ciotola.
5. Sbatti leggermente le uova in una grande ciotola e aggiungi la miscela di zucchero e spezie.
6. Mescola la purea di zucca con la miscela già preparata.
7. A poco a poco aggiungi il latte condensato.
8. Imburra uno stampo e cospargi di farina.
9. Disponi la pasta frolla in uno stampo, fai in modo che aderisca anche sui lati.
10. Cuoci in forno per 15 minuti.
11. Dopo 15 minuti riduci la temperatura a 180° e cuoci ancora per 40-50 minuti .
12. Raffredda su una gratella per 2 ore.