

TORTA DI ZUCCA, CHE BUONA!



Carissime Amiche e carissimi Amici, in questo periodo le zucche non sono solo belle da vedere, ma anche buone da mangiare e fanno bene alla salute!

Io da orso goloso ho scoperto tanti modi per gustarle ma oggi voglio condividere con voi questa ricetta che mi ha dato zia Brunilde!
Allora cucchiaini alla mano e prepariamoci a realizzare questo dolce succulento.



AVVERTENZE PER I BAMBINI: se volete cucinare questa torta dovete farvi aiutare da un adulto.

Strumenti

1 BICCHIERE (dovrà essere utilizzato sempre lo stesso)
1 CIOTOLA grande
1 CIOTOLA piccola
1 CUCCHIAIO grande
SETACCIO O COLINO
1 CUCCHIAIO piccolo

1 FRULLATORE (che deve sempre essere utilizzato da un adulto)
1 TORTIERA (unta con il burro e un po' infarinata)
FORNO (che dovrà essere utilizzato da un adulto)

Ingredienti

3 uova
zucca a pezzetti tanta da riempire il bicchiere
1 bicchiere di olio di semi

3 bicchieri di farina tipo 00
2 bicchieri di zucchero
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

Preparazione

Accendere il forno a 170° oppure 165° se è ventilato.

Questa operazione dovrà essere fatta da un adulto...non fatela mai da soli, mi raccomando!!!!!!

Frulliamo i pezzetti di zucca con il latte.

Versiamo il composto ottenuto nella ciotola grande e aggiungiamo le uova, l'olio e lo zucchero.

Quindi mescoliamo bene fino a che gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

Nella ciotola piccola versiamo la farina, il lievito e il pizzico di sale, quindi li mescoliamo con il cucchiaino piccolo.

Setacciamo poi la farina nella ciotola grande, dove c'è il composto precedentemente preparato, e mescoliamo mentre scende a neve per evitare che faccia dei grumi.

Una volta che avremo ottenuto un impasto liscio e cremoso lo versiamo nella tortiera (già imburrata e infarinata).

Chiediamo ad un adulto di mettere la nostra torta nel forno che era già stato acceso in precedenza per riscaldarlo (Vedi sopra al paragrafo PREPARAZIONE).

Lasciamo cuocere la nostra torta di zucca per circa mezz'ora.

Un'astuzia

PASSATA MEZZ'ORA, QUANDO VEDETE CHE LA TORTA HA PRESO UN COLORE PIU' SCURO, POTETE CHIEDERE AD UN ADULTO DI PROVARE AD INFILARE UNO STECCHINO NELLA TORTA, **NON FATELO VOI POTRESTE SCOTTARVI!** SE LO STECCHINO ESCE ASCIUTTO ALLORA LA TORTA E' COTTA.

Avvertenza

NON BISOGNA MAI APRIRE IL FORNO PRIMA CHE SIA PASSATA UNA MEZZ'ORETTA PER EVITARE CHE LA TORTA SI AFFLOSCI.

Fate estrarre la torta da un adulto e lasciatela raffreddare.

Poi potrete sbizzarrirvi a decorarla con dello zucchero a velo.

Buon appetito!