

Torta di zucca



Esecuzione: Facile

Preparazione: 40

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Mescola la farina con l'olio, il malto, il lievito, la crema di mandorle, un pizzico di sale e la scorza di limone grattata. Impasta con poco latte di riso tiepido per ottenere una pasta morbida e consistente.

Lascia riposare per 30, poi stendi la pasta e foderaci la tortiera. Prepara il ripieno con la zucca cotta in forno per circa 25, il malto, la vaniglia, l'uvetta ammollata e 2 cucchiaini di farina di mandorle. Riempi con il ripieno ottenuto la pasta e inforna a 180° C per 40. Lascia raffreddare e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 250 g di farina bianca "00"
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio di sesamo

- 1 cucchiaio di crema di mandorle
- 2 cucchiari di malto di mais
- latte di riso
- sale
- **Per il ripieno:**
- 400 g di polpa di zucca
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 2 cucchiari di malto
- 2 cucchiari di farina di mandorle
- 1/2 tazza di uvetta