

## PLANNINGPOOL CUCINA

Siamo ancora in clima di dolcetto o scherzetto e perciò vi proponiamo questa golosa ricetta autunnale rigorosamente a base di **zucca**...

## DOLCE DI ZUCCA E AMARETTI

### Ingredienti:

450g di pasta frolla  
250g di polpa di zucca  
120g di amaretti  
50g di pinoli  
300g di latte condensato  
30 g di burro  
2 uova  
3 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
1/2 cucchiaino di sale  
burro e farina



Questa ricetta è stata tratta da [www.ricettezucca.com](http://www.ricettezucca.com)

**Tempo totale di preparazione:** 1 ora e 30 minuti

**Dimensione porzione:** 1 fetta media

### Preparazione:

Bollisci la zucca tagliata a cubetti fino a renderla morbida.  
Passa la zucca bollita in un mixer o schiacciala con una forchetta, fino ad ottenere una purea.  
Riscalda il forno a 220°.  
Unisci 50g di amaretti sbriciolati con zucchero, sale, cannella, in una piccola ciotola.  
Sbatti leggermente le uova in una grande ciotola e aggiungi la miscela di zucchero.  
Mescola la purea di zucca con la miscela già preparata.  
A poco a poco aggiungi il latte condensato.  
Imburra uno stampo e cospargi di farina.  
Disponi la pasta frolla in uno stampo, fai in modo che aderisca anche sui lati.  
Cuoci in forno per 15 minuti.  
Dopo 15 minuti riduci la temperatura a 180° e cuoci ancora per 40-50 minuti .  
Spolvera con i restanti amaretti sbriciolati e i pinoli.  
Raffredda su una gratella per 2 ore.