

La ciambella di zucca

Se l'autunno è in generale il tempo delle zucche, Halloween è proprio la festa in cui le zucche trionfano. Non solo perché è il momento in cui giochiamo a intagliarle insieme ai bambini, ma anche come protagoniste di tante ricette.

Una delle più semplici è la ciambella di zucca: una torta soffice e aromatica arricchita con la polpa della zucca, che le dà il suo colore aranciato e il gusto delicato. Per prepararla, è meglio scegliere una zucca dalla polpa dura e compatta, scartando le qualità più morbide e acquose.

Per decorare la ciambella, largo alla fantasia: basterà acquistare qualche ragnetto per farne proprio la torta perfetta per Halloween!



Ingredienti

- 3 uova
 - 150 g di zucchero
 - 100 g di burro (oppure la stessa quantità di olio di semi)
 - 80 g di amido di mais
 - 200 g di farina
 - 250 g di polpa di zucca (peso pulito)
 - 1 bustina di lievito per dolci
- Per la decorazione:**
- 50 g di cioccolato fondente
 - 3 cucchiaini di latte

Come si fa

- Dopo aver liberato la zucca dalla buccia, dei semi e della parte filamentosa, grattugiatela.
- In una ciotola capiente rompete le uova e aggiungete lo zucchero. Sbattete bene il composto con una frusta (anche elettrica) finché non sarà diventato chiaro e spumoso.
- Fate sciogliere il burro in un padellino e aggiungetelo al composto, continuando a montare.
- Mescolate l'amido di mais e la farina e aggiungeteli pian piano al composto, mescolando per evitare la formazione dei grumi.
- Versate anche il lievito, continuando a mescolare.
- Per ultimo aggiungete all'impasto la zucca, mescolando bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Imburrate e infarinate una tortiera da ciambella. Quindi versateci il composto.
- Infornate nel forno già caldo, a 180°, e lasciate cuocere per 40-45 minuti in modalità statica.
- Fate raffreddare la torta, quindi toglietela dallo stampo.
- In un pentolino fate sciogliere a fuoco molto dolce il cioccolato con pochissimo latte. Quindi fatelo colare sulla torta fredda, per decorarla.
- E ora, aggiungete le decorazioni che desiderate, per trasformare la ciambella in una vera torta di Halloween!