novembre 2015

Torta di Halloween - Pumpkin pie

premesse :

1° la base classica è di pasta frolla , ma io la preferisco di pasta sfoglia
2° se siete capaci di fare le basi bene, altrimenti usate quelle fresche già pronte che si vendono nei supermercati

dosi

gr. 450	di polpa di zucca a pezzetti - cotta al forno a 200 gradi per 20 minuti e fatta raffreddare
ml. 250	di panna fresca da cucina
gr. 70	di zucchero di canna
gr. 50	di zucchero semolato
3	uova
1	cucchiaio di farina 0O
1	pizzico di sale
1	cucchiaino di estratto di vaniglia
1	cucchiaino di cannella in polvere
ml. 200	di panna da montare

in un frullatore

** sbattere le uova con gli zuccheri finché non si sono sciolti bene
** aggiungere la zucca e frullare
** man mano aggiungere cannella e vaniglia - poi la farina
** in ultimo la panna

** foderare con la pasta una tortiera
** riempire con l' impasto
** infornare nella parte bassa del forno
** cuocere a 180° per circa un' ora

** servire la torta fredda accompagnata da ciuffi di panna montata