


Dolce di zucca senza glutine

circa 16 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

300 g di zucca, ad es. Hokkaido
5 di uovo (Grösse M)
70 g Agavendicksaft
1 pizzico sale
250 g di mandorle macinate
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
0.5 c. da tè di cannella in polvere
2 c. da tavola di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tavola di olio di girasole

Glassa:

150 g cioccolato bianco
2 c. da tavola di olio di girasole
15 g di semi di zucca

1 Für den Teig:

Lavare la zucca, asciugarla e tagliarla a pezzi grandi. Poi grattugiare i pezzi in una ciotola. Aggiungere le uova, lo sciroppo d'agave, il sale, le mandorle, il lievito, la cannella e metà della farina di mais e mescolare bene con un cucchiaio.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C
Aria calda: 160 °C

- 2** Spargere l'olio nella teglia con l'aiuto di un pennello e cospargere il resto della farina di mais. Aggiungere il composto di zucca, distribuire uniformemente nella teglia e cuocere sul ripiano centrale del forno per circa 30 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 30 Minuti

3 Für die Kuvertüre:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e mescolare con l'olio. Togliere la torta di zucca dalla scatola, versare la glassa sulla torta ancora calda e cospargere con i semi di zucca tritati.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Utilizzare il tester a bacchetta per controllare che la torta sia cotta correttamente. Punzecchiate semplicemente la torta con una bacchetta. Se il bastoncino è pulito, la torta è cotta.

