

Merenda

Ciambella alla zucca e amaretti

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
45 min.	8	Bassa



Ingredienti

- 180 g di zucca gialla Naturizia
- 210 g di farina 00
- 20 g di amaretti
- 80 g di zucchero semolato
- 80 g di zucchero di canna
- 3 uova
- 60 ml di olio di semi
- 60 ml di latte (o latte vegetale)
- 1 cucchiaino di pasta di arance
- aroma di vaniglia Bourbon
- 1 cucchiaio di rum
- 12 g di lievito per dolci

- un pizzico di sale
- zucchero a velo per spolverizzare



Preparazione

Pulire la zucca e tagliarla a piccoli cubetti. In un mixer versare la zucca con l'**olio** e il **latte**; **frullare fino ad ottenere una purea.**

In una ciotola, con la frusta (o con lo sbattitore elettrico), **montare le uova con lo zucchero semolato e lo zucchero di canna** fino a ottenere un composto bianco e spumoso.

Aggiungere la **pasta di arance** (o la buccia d'arancia grattugiata), il sale, il mix di zucca e mescolare. Unire la farina setacciata con il lievito, il rum e gli **amaretti tritati**, mescolando delicatamente per non smontare il composto.

Versare in uno stampo per ciambella (diam. 22 cm) imburrito e infarinato. **Cuocere nel forno a 180°C per 35 minuti** o fino a quando facendo la prova stecchino ne risulterà asciutto.

Raffreddare la ciambella su una gratella e sformare. Prima di servire, spolverizzare la superficie della torta con zucchero a velo.
