

## TORTA DI ZUCCA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- sale
- un limone
- zucchero (150g)
- zucchero a velo
- un uovo
- uvetta (50g)
- zucca (300g)
- lievito vanigliato (5g)
- 3 mele
- succo di mela (125ml)
- nocciole pelate (100g)
- fiocchi d'avena (50g)
- farina integrale (50g)

### Come si prepara

Tagliate la zucca a fettine e fate altrettanto con le mele, dopo averle sbucciate. Tenete da parte qualche fettina per decorare alla fine la torta.

Mettete l'uvetta in una tazza con dell'acqua tiepida per 20 minuti. Versate i fiocchi d'avena in un recipiente con il succo di mela e lasciate a bagno per circa 10 minuti.

Montate l'uovo intero con lo zucchero fino a renderlo spumoso e mentre continuate a lavorarlo, unite i fiocchi d'avena, la farina e la scorza di limone.

Aggiungete 70 g di nocciole tritate, l'uvetta, ben strizzata, le fettine di zucca e di mele ed infine il lievito.

Ungete una tortiera con un cucchiaino di olio e cospargetela di farina.

Versate, quindi, l'impasto e decoratene la superficie con le fettine di zucca e di mela conservate.

Fate cuocere in forno, già caldo a 180 gradi, per 50 minuti.



Fate raffreddare la torta ed infine cospargete la superficie con le rimanenti nocciole tritate e con lo zucchero a velo.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 100

**Gradimento:** 3

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	144 kcal 603 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

feste, frutta secca, halloween, torte, Torta di zucca, ciambellone

