

# Torta di zucca

## INGREDIENTI

250 gr di polpa di zucca cruda,  
100 ml di olio di semi,  
200 gr di zucchero,  
1 vasetto di yogurt greco,  
4 uova,  
300 gr di farina 00,  
120 gr di mandorle tritate,  
1 bustina di lievito per dolci,  
scorza grattugiata di 1 limone,  
1 pizzico di sale,  
1 stecca di vaniglia.

Tagliare la zucca a pezzetti e frullarla insieme allo yogurt e l'olio fino a quando il composto non risulti piuttosto omogeneo.

Montare a neve gli albumi che devono essere a temperatura ambiente con un pizzico di sale.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la zucca, la scorza del limone.

Setacciare sul composto la farina miscelata con il lievito, unire le mandorle tritate e per ultimo gli albumi montati a neve.

Versare in una teglia con carta da forno e cuocere in forno a 180° per 50/60 minuti.

Non aprire immediatamente il forno, ma aspettare almeno 10'.

Decorare con zucchero a velo.