LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta dolce di zucchine

.....zucchine e ancora zucchine!!!! Per cambiare ....un dolce!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
8 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Zucchine tenere - 350 g
- uova - 3
- ricotta - 300 g
- zucchero - 300 g
- farina - 300 g
- lievito - 1
- sale - un pizzico
- limone grattugiato

Preparazione

Prima di tutto grattugiate le zucchine nella grattugia con i fori larghi. In una ciotola mettete le uova e lo zucchero e frullate per bene. Aggiungete la ricotta, un pizzico di sale e continuate a frullare. Versate la farina setacciata con il lievito, o farina autolievitante. Grattugiate il limone e unitelo al composto. Infine versate le zucchine grattugiate e amalgamate con una spatola. Imburrate una tortiera da ciambellone e infarinate con pane grattugiato e zucchero. Versate il composto e guarnite con un po' di zucchero anche sopra. Mettete in forno caldo a 180° per circa 40 min. Controllate con lo stecchino che esca asciutto. E' buona ben dorata. Il giorno dopo sarà ancora più morbida!!!!