



Cake alla zucca con gocce di cioccolato

Un dolce perfetto per Halloween, rivisitato dalla blogger Valeria De Rossi

La “**Cake alla zucca con gocce di cioccolato**” è una ricetta di inizio autunno e in particolare da preparare in occasione di Halloween perchè contiene la zucca che contraddistingue questa ricorrenza.

Si tratta di un'idea dell'amica **Valeria De Rossi**, medico dentista e curatrice del blog di cucina “[Pane per i tuoi denti](#)”.

Ricetta del Cake alla zucca con gocce di cioccolato

Valeria, nel presentarci la sua “creazione”, ricorda di aver inizialmente sperimentato la versione originale americana ma, giudicandolo un dolce di ottimo sapore ma troppo consistente e pesante per i gusti italiani, ha deciso di proporre una **personale rivisitazione**: ha sostituito il burro con l'olio di riso e montato a neve gli albumi. Il risultato è strepitoso!



Ingredienti

- 200 g di purea di zucca (ottenuta da una zucca cotta al vapore o in forno)
- 170 g di zucchero semolato
- 2 uova medie
- 130 g di olio di riso
- 70 g di farina 00
- 60 g di amido di frumento
- sale
- 1/2 bustina di lievito vanigliato
- 120 g di gocce di cioccolato (mantenute in freezer fino all'ultimo momento)

Procedimento

Preriscaldate il forno (ventilato) a 160° C. Intanto frullate insieme l'olio di riso, lo zucchero e la purea di zucca per circa un minuto a velocità media, quindi aggiungete i tuorli e montate per almeno un minuto.

Setacciate e unite la farina e l'amido di frumento, il sale e continuate a frullare fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete il lievito vanigliato, passato attraverso un colino, e frullate per ulteriori 30 secondi.

Montate a neve gli albumi e aggiungeteli delicatamente all'impasto. Unite 100 grammi di gocce di cioccolato e mescolate delicatamente con una spatola.

Ungete l'interno di uno stampo da plumcake con olio di riso e spolverizzate con farina, quindi versateci l'impasto, distribuendo sulla superficie le gocce di cioccolato rimaste e attendete qualche istante perché penetrino leggermente nel composto.

Infornate per 45-50 minuti. Prima di toglierlo dal forno, controllate che il tester (o uno stuzzicadenti) inserito nel dolce ne esca asciutto e pulito.

Data di creazione

25/10/2024

Autore

redazione