

Tenerina alla zucca

Ingredienti

gr.200 di zucca cotta al forno
3 uova
2 cucchiaini di fecola
gr.200 di zucchero
gr.125 di burro
un cucchiaino di vaniglia

Tortiera

Diametro inferiore cm 23,5.

Procedimento

Accendere il forno a 160°.
Sciogliere il burro a bagno maria.
Separare gli albumi dai tuorli.
Montare gli albumi a neve facendo uso delle fruste elettriche.
Sempre usando le fruste, montare il burro con lo zucchero, aggiungervi i rossi d'uovo uno alla volta, poi la fecola. Usando un cucchiaino di legno aggiungervi poi la zucca cotta passata al setaccio, la vaniglia e infine, con estrema cautela, gli albumi montati a neve. Porre nel forno e cuocere per circa 35-40 minuti.
Una volta raffreddata, sformarla e spolverarla di zucchero a velo.