

Tenerina alla zucca

Ingredienti:

200 g zucca cotta al forno, precedentemente; 3 uova; 2 cucchiai di fecola; 200 g di zucchero; 125 g burro;

Preparazione:

Sciogliere il burro a bagnomaria e separare i tuorli dagli albumi.

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i rossi d'uovo uno alla volta, poi la fecola.

Aggiungere la zucca cotta setacciata ed infine le chiare montate a neve. Cuocere a 160° gradi per circa 35/40 minuti.

Una volta cotta lasciare raffreddare, applicare una bella spolverata di zucchero a velo e servire.