

Cake alla zucca con gocce di cioccolato

scritto da Redazione | 25/10/2015



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 un’irresistibile ricetta di inizio autunno ed in particolare da preparare in occasione di Halloween perchè contiene la zucca che contraddistingue questa ricorrenza. Ringraziamo per avercela inviata l’amica **Valeria De Rossi**, medico dentista e curatrice del seguitissimo blog di cucina “[Pane per i tuoi denti](#)”.

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. Sostituendo il burro con l’olio di riso (ingrediente che troviamo in quasi tutte le sue ricette) e montando a neve gli albumi, il risultato è stato strepitoso! Ve lo riportiamo.

Ricetta del Cake alla zucca con gocce di cioccolato

Categoria: dolci

Difficoltà: media

Costo: basso

Dosi: per 6 persone

Tempo di cottura: 40-45 minuti

Tempo totale di preparazione: 60 minuti circa.

Ingredienti per uno stampo di circa cm 12 x 25

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

Procedimento

- Preriscaldare il forno (ventilato) a 160° C;
- frullare insieme l’olio di riso, lo zucchero e la purea di zucca per circa un minuto a velocità media;
- aggiungere i tuorli e montare per almeno un minuto;
- unire la farina e l’amido di frumento setacciati, il sale e continuare a frullare fino a ottenere un impasto omogeneo;
- aggiungere il lievito vanigliato, passato attraverso un colino, e frullare per ulteriori 30 secondi;
- montare a neve gli albumi e aggiungerli delicatamente all’impasto;
- unire 100 gr di gocce di cioccolato e mescolare delicatamente con una spatola;
- ungere l’interno di uno stampo da plum cake con olio di riso e spolverizzare con farina;
- versare l’impasto nello stampo distribuendo sulla superficie le gocce di cioccolato rimaste e attendere qualche istante perché penetrino leggermente nell’impasto;

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