



## Panpepato alla zucca

di Bettina Breiter

**Per 4-8 persone. Preparazione: 30 minuti. Tempo di cottura in forno: 50 minuti.**

Ingredienti:

250 g di zucca (ad es. Potimarron)

Un po' di burro

50 ml di brodo vegetale

80 g di burro

200 ml di latte

200 g di zucchero

180 g di crème fraîche

40 g di melassa di pere

20 g di spezie per panpepato

280 g di farina

5 g di bicarbonato

### Preparazione:

1. Tagliare la zucca a pezzettini e cuocere a fuoco lento in una padella con un po' di burro. Dopodiché, aggiungere il brodo vegetale e lasciar cuocere a fuoco lento per 15 minuti finché la zucca non si sarà ammorbidita.
2. Scolare il liquido in eccesso. Con il frullatore a immersione, ridurre la zucca in purea e metterla da parte.
3. Sciogliere il burro nel latte caldo.
4. Mescolare lo zucchero, la crème fraîche, la melassa di pere, le spezie per panpepato, la farina e il bicarbonato. Dopodiché, unire il composto di burro e latte. Incorporare anche la purea di zucca e mescolare bene tutti gli ingredienti (se possibile con un robot da cucina per evitare la formazione di grumi).
5. Versare il composto in uno stampo per torte (ca. 35 cm) rivestito di carta da forno.
6. Infornare il panpepato alla zucca nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato) e cuocere il dolce per 50 minuti.

