

Succulent Pumpkin Cake

Ingredients:

200 g. of butter,

300 g. of sugar,

5 eggs,

500 g. of raw grated pumpkin,

the grated zest of an orange,

250 g. of coarsely minced almonds,

500 g. of flour ,

two sachets of lievito pane degli angeli,

a small quantity of rum,

chocolate drops.

Preparation

Beat 200 g. of softened butter with 300 g. of sugar. Incorporate, 5 whole eggs, a little at a time, and mix with an electric whisk. Stir in 500 g. of raw grated pumpkin, the grated zest of an orange, 250 g. of coarsely minced almonds, 500 g. of flour sieved together with two sachets of lievito pane degli angeli. A small quantity of rum, brandy or Strega can be added if desired. Last of all stir in a couple of handfuls of chocolate drops.

Pour the mixture into a greased cake tin and bake in a preheated oven at 180°C for around 45 minutes. Sometimes you will need to give it a little longer in an older oven. The cake should be firm to the touch but take care not to let it dry out too much.

This makes rather a large cake; quantities may be halved.

Torta di Zucca

Ingredienti:

200 gr. di burro,
300 gr. di zucchero,
5 uova,
500 gr. di zucca cruda,
la scorzetta grattugiata di un'arancia,
250 gr. di mandorle tritate,
500 gr. di farina setacciata,
2 bustine di lievito pane degli angeli,
un po' di rhum,
gocce di cioccolato.

Preparazione

Mescolate 200 gr. di burro morbido con 300 gr. di zucchero. Incorporate, una alla volta, 5 uova intere e lavorate con la frusta elettrica. Aggiungete (e mescolate di volta in volta) 500 gr. di zucca cruda grattugiata, la scorzetta grattugiata di un'arancia, 250 gr. di mandorle tritate, 500 gr. di farina setacciata e 2 bustine di lievito pane degli angeli anch'esso setacciato. A scelta, potete aggiungere un po' di rhum o brandy o Strega. Per ultimo aggiungete gocce di cioccolato.

Ponete in una teglia imburrata in forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti, controllate la cottura e, se necessario, tenete qualche minuto in più nel forno senza farla seccare .

Queste dosi possono anche essere dimezzate.