



Terrina Di Cioccolato, Zucca E Vaniglia

Grandi piatti per grandi scettici

Ingredienti

125 gr di burro di mandorla

200 gr di zucca

50 gr di cacao

1 banana media matura

1 uovo

1 punta di lievito per dolci

5 cucchiari di miele

1 bacca di vaniglia





Preparazione

La preparazione di questo dolce è molto semplice.

In un frullatore inserite il burro di mandorle, 100 gr di zucca a pezzetti, il cacao, 3 cucchiaini di miele, il lievito, l'uovo, la banana e la vaniglia.

Frullate per qualche minuto fino a quando il composto non risulterà liscio e omogeneo.

A questo punto imburrate il vostro stampo, se necessario, e cuocete a forno già caldo a 200°C per 10-12 minuti.

Tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare bene prima di sformare.

Nel frattempo, prendete la zucca restante e tagliatela a metà.

Con la prima metà ricavate delle fettine sottili ed essiccatele, anche in forno andrà bene. Impostatelo a 130°C e lasciatele essiccare per circa una o due ore – dipenderà anche da quanto spesse le avrete tagliate.

Con la restante zucca, invece, preparate una salsa: frullatela insieme a un goccio d'acqua e un cucchiaino di miele. Io l'ho fatto lasciando la zucca cruda, per mantenere il suo sapore più naturale possibile.

Tuttavia, se la preferite cotta potete scottarla in padella. In questo caso, però, vi consiglio di non aggiungere olio e sale, in quanto si tratta di una preparazione che va d'accompagnamento a un dolce.

Bene, ora siete pronti per servire la vostra terrina.



Disponete nel piatto le sottili sfoglie di zucca essiccate e disponeteci sopra una striscia di terrina.

Decorate la terrina con qualche altra sfoglia di zucca e finite il piatto con della salsa di zucca.

Il dolce è pronto. Ora preparatevi a ricevere un'infernata di complimenti: questo dolce piacerà sicuramente a tutti.