



Le ricette di Monica

per GiocaGiocaGioca



Mousse di zucca



Dosi per 6 porzioni circa

Ingredienti

- 600 gr di zucca
- 60 gr di zucchero di canna
- 3 uova
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 10 amaretti

Chiedi alla mamma o al papà di togliere la buccia alla zucca (è troppo dura per te!) e puliscila dai semi.

Prepara una pentola con l'acqua e fai accendere il fuoco ai tuoi genitori. Quando l'acqua bolle, mettete a lessare la zucca.

Una volta cotta, scolatela insieme e poi cercate di eliminare il più possibile l'acqua, passando la zucca attraverso un setaccio dalle maglie abbastanza larghe.

Raccogli la purea così ottenuta, mettila nel frullatore, e frullala fino a farla diventare una crema.

Sbatti le uova e lo zucchero a parte, fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.

In una ciotola, mescola la purea di zucca, la cannella, gli amaretti tritati, e lo zucchero con le uova.

Suddividi in 6 bicchierini il composto che hai ottenuto. Decorali con alcune briciole di amaretti in cima e se vuoi una bacchetta di cannella. Conserva in frigorifero fino all'arrivo dei tuoi amici per la merenda!



Stampa in formato A4, e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette!