

# Pane dolce zucchine e noci

Ecco un'altra ricetta della famosa **Magnolia Bakery** di New York. Sebbene sia a base di verdura, è in realtà un pane dolce (in pratica un plumcake); la zuccina ha un sapore molto neutro e quindi sta benissimo in una torta. In questa variante inoltre sono presenti anche le



noci tritate. Gli ingredienti sono semplicissimi, ed anche la sua preparazione. Rimane molto morbido per via dell'umidità conferita dalla zuccina, e dura per giorni (sempre che non lo divoriate!).

Ingredienti per uno stampo di circa 10×40:

- 140 gr farina 00
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio (6gr)
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci (3gr)
- 1/2 cucchiaino di sale fino (3gr)
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere (2-3gr)
- 110 gr olio di semi
- 170 gr zucchero semolato
- 2 uova grandi
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia, o vaniglia in polvere
- 160 gr di zuccina grattugiata con tutta la buccia (circa 1 grande)
- 80 gr noci tritate grossolanamente

Preriscaldare il forno (statico) a 180°, ed ungere poi infarinare uno stampo da plumcake di medie dimensioni.

In una ciotola mescolare bene la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale e la cannella, e tenere a parte. Lavare la zuccina, privarla di testa e coda e grattugiarla con tutta

la buccia, poi tenere a parte. Nella ciotola dell'impastatrice unire le uova, lo zucchero, la vaniglia e l'olio di semi e lavorare a velocità elevata per circa 3 minuti, finché non si forma un composto gonfio e spumoso.



Unire la zuccina e mescolare, dopodiché aggiungere tutti gli ingredienti secchi ed amalgamare a bassa velocità fino a fare scomparire tutti i grumi. Per ultimo, unire le noci e mescolare ancora qualche secondo. Appena il forno ha raggiunto la temperatura, versare il composto nello stampo aiutandosi con un leccapentole.



Infornare per 50-60 minuti, finché inserendo uno stecchino al centro del dolce questo non esce con alcune briciole umide (non completamente asciutto né con la pastella ancora attaccata).

Sfornare e lasciare raffreddare per almeno un'ora prima di servire, ma è buono anche freddo.