

Crema di zucca e uva sultanina

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** DOSI PER: **4 persone**

Una zucca che si trasforma in un dessert cremoso che profuma di vaniglia e limone, dolce ma senza zuccheri raffinati aggiunti, ci coccola e appaga senza sensi di colpa.

Ingredienti per 4 persone

- 450 gr di zucca delica
- 200 gr di acqua
- 100 gr di sciroppo di riso
- 40 gr di uva sultanina ammollata
- 20 gr di crema di mandorle
- il succo e la buccia grattugiata di mezzo limone
- 1 gr di vaniglia in polvere
- 1 pz di sale

Procedimento

1. Sbuccia la zucca e privala dei semi, tagliala in piccoli pezzi irregolari e mettila a stufare in una pentola con l'acqua e un pizzico di sale, a fuoco basso, per 15/20 minuti, finché non diventa

tenera.

2. Quando la zucca è cotta, frullala con il resto degli ingredienti tenendo da parte l'uva sultanina, in modo da ottenere una crema omogenea.
3. Aggiungi quindi alla crema l'uva sultanina ammollata e strizzata, mescola in modo uniforme e servi in coppette. □

