

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella alla ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **ricotta**, con la sua **consistenza cremosa** e il suo **sapore delicato**, è un ingrediente che si presta molto bene alla **preparazione di dolci irresistibili**.

Tra le tante ricette in cui possiamo utilizzare la ricotta, vogliamo menzionare la **ciambella**.

La **ciambella alla ricotta** è una **torta alla ricotta alta e soffice**, leggera perché la **ricotta sostituisce egregiamente la parte grassa**, e davvero piacevole da servire in ogni occasione, compresa la colazione. Una fetta di **ciambella alla ricotta** da pucciare nel cappuccino caldo **può davvero farti svoltare la giornata**.

La **ricotta** è un latticino fresco ricavato dal siero del

latte e si distingue per la sua consistenza cremosa e il sapore tipicamente dolce. La sua versatilità la rende un **ingrediente chiave** nella preparazione dei dolci, che risultano sempre **morbidi e fragranti**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, questa **meravigliosa ciambella alla ricotta, alta e soffice**, proprio come le faceva la nonna!

Ecco altre ricette di **torte e ciambelloni** che potrebbero piacerti:

[Ciambellone marchigiano](#)

[Ciambellone allo yogurt, cacao e nocciole](#)

[Ciambella del paradiso](#)

[Torta Camilla](#)

[Torta di fichi secchi](#)

INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr

ZUCCHERO 250 gr

FARINA 00 250 gr

BURRO 20 gr

UOVA 3

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la **ciambella alla ricotta** inizia a sgusciare le uova, rompile in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero alle uova sgusciate e comincia a montare con la frusta elettrica.



2 Successivamente aggiungi il burro sciolto al microonde, e fatto raffreddare, continua a montare. Aggiungi la ricotta sgozzolata (lasciata a temperatura ambiente) e monta sempre con la frusta elettrica. Quando la ricotta è stata incorporata aggiungi la farina e il lievito setacciati.





- 3** Aromatizza l'impasto con la vaniglia. Continua a montare il tutto fino a ottenere un composto liscio senza grumi.



4 Versa il composto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato. Cuoci la ciambella alla ricotta a 180°C per 35-40 minuti circa, tenendola sempre sotto controllo per non farla bruciare. Fai la [prova con lo stuzzicadenti](#) per verificarne la cottura, lascia freddare, toglì la torta di ricotta dallo stampo e spolverizza con lo zucchero a velo. Se vuoi dare un tocco in più, puoi servire la ciambella alla ricotta con del cioccolato fondente sciolto a bagnomaria o al microonde.

