

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza dolce umbra: il dolce soffice e genuino per Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi portare un tocco di tradizione sulla tua tavola?

La **pizza dolce** umbra è il dessert perfetto per

Pasqua e non solo!

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 20 CM.

FARINA 00 280 gr

ZUCCHERO 150

LATTE 80 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
ml

BURRO 50 gr

UOVA MEDIE 3

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1
bustina

SCORZA DI LIMONE

ZUCCHERO A VELO

COME FARE LA PIZZA DOLCE

- 1 Ecco come cucinare una pizza dolce in modo semplice e veloce: sguscia le uova e separa i tuorli dagli albumi, nella ciotola in cui hai messo gli albumi aggiungi anche lo zucchero.



- 2 Con le fruste elettriche sbatti le uova e lo zucchero a velocità abbastanza sostenuta, dovrai ottenere un composto chiaro e spumoso. A questo punto unisci anche il burro fuso, l'olio extravergine di oliva, il latte e mescola con le fruste a velocità bassa, oppure con una forchetta.



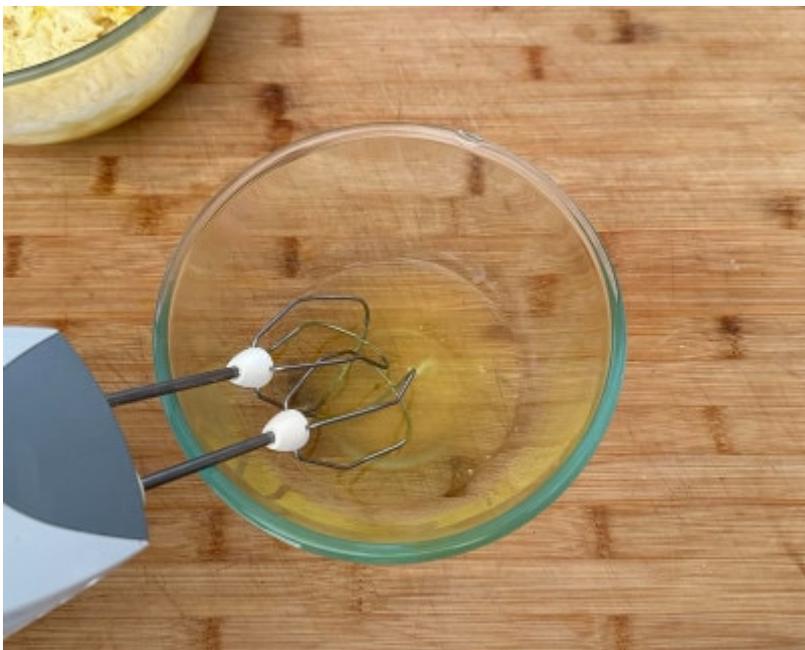


- 3 Aggiungi al composto anche la farina 00 e il lievito per dolci, mescola ancora con le fruste elettriche e unisci anche la scorza di limone grattugiata al momento.





- 4 Monta gli albumi a neve e uniscili al composto con una spatola mescolando dal basso verso l'alto.





5 Versa il composto della pizza dolce nella tortiera imburrata e infarinata e cuoci la torta in forno statico a 180°C per circa 40 minuti. Il tempo di cottura varia da forno a forno, ti consiglio di tenere sott'occhio il dolce dal vetro del forno mentre cuoce.

Sforna, lascia raffreddare e trasferisci la pizza dolce in un piatto da portata. Servi il dolce con abbondante zucchero a velo spolverizzato sulla superficie attraverso un colino a maglie fini.





PIZZA DOLCE UMBRA: RICETTA TRADIZIONALE PER PASQUA

La **pizza dolce umbra** è una ricetta tradizionale del centro Italia, in particolare della zona di Terni, preparata soprattutto nel periodo pasquale. Questo **dolce soffice e profumato** si distingue per la semplicità degli ingredienti e per il suo sapore delicato, arricchito dalla scorza di limone. Nonostante il nome possa trarre in inganno, la pizza dolce è in realtà una torta morbida che viene servita a colazione o come dessert accompagnato da un bicchiere di vino dolce. Prepararla è semplice e veloce, ed è un'ottima alternativa ai dolci pasquali più elaborati.

Scopri la nostra ricetta passo dopo passo per realizzarla alla perfezione!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una pizza dolce ancora più soffice, monta gli albumi a neve prima di incorporarli all'impasto.
Se avanza, puoi tostarla leggermente e servirla con miele o confettura per una colazione speciale.
Puoi sostituire la scorza di limone con quella d'arancia per un aroma diverso.
Conserva la pizza dolce sotto una campana di vetro per mantenerla soffice più a lungo.

COME CONSERVARE LA PIZZA DOLCE

A temperatura ambiente: conserva la pizza dolce sotto una campana di vetro per massimo 4 giorni.
In frigorifero: se fa molto caldo, puoi conservarla in frigorifero avvolta in pellicola trasparente.
In freezer: puoi congelarla già tagliata a fette e scongelarla all'occorrenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pastiera napoletana: un dolce pasquale a base di grano e ricotta.

Torta di riso bolognese: un dessert semplice e genuino.

Ciaramicola: la torta umbra con glassa di meringa.

Pizza di Pasqua dolce: una variante lievitata della pizza dolce umbra.

Ciambellone di Pasqua: perfetto per la colazione

Cuddura cu l'ova: biscotti siciliani pasquali decorati con uova intere.