

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella alla ricotta soffice

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La ciambella alla ricotta soffice è un [dolce](#) casalingo semplice e goloso, perfetto da gustare a colazione o a merenda. Per renderlo più aromatico abbiamo aggiunto la vaniglia che potrete sostituire con la scorza d'arancia o di limone, se preferite, il risultato sarà ugualmente profumato. Questa torta è buona nella sua semplicità, ma può diventare ancora più accattivante con una colata di cioccolato fuso, variante riservata ai più golosi!

Venite a scoprire altre torte casalinghe da preparare in casa:

[Torta ricotta e cioccolato](#)

[Torta di ricotta](#)

Torta di pinoli e pasta di mandorle con ricotta e scorza d'agrumi

Torta di ricotta al miele e mandorle

INGREDIENTI

250 g di farina

250 g di ricotta

250 g di zucchero

20 g di burro

3 uova

un cucchiaino di estratto di vaniglia

un pizzico di sale

una bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ciambella alla ricotta soffice in una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e cominciamo a montare con la frusta.





- 2** Successivamente aggiungiamo il burro sciolto a microonde e poi fatto raffreddare e continuiamo a montare. Aggiungiamo la ricotta sgocciolata (lasciata a temperatura ambiente) e montiamo. Quando la ricotta è stata incorporata aggiungiamo la farina e il lievito setacciati.



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



4 Versiamo il composto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato. Cuociamo la nostra ciambella a 180 gradi per 35/40 minuti circa tenendola sempre sotto controllo per non farla bruciare. Facciamo la prova con lo stuzzicadenti per verificare la cottura, lasciamo freddare, togliamo dallo stampo e spolveriamo con lo zucchero a velo. Se volete dare un tocco in più potete servire la ciambella con del cioccolato sciolto a bagnomaria o al microonde.



