

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla ricotta zebrata

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta alla ricotta** è un dolce perfetto a **colazione** o a **merenda**, goloso e leggero. L'aggiunta della ricotta mantiene l'impasto morbido senza bisogno di appesantirlo con burro, olio o altri grassi. Proprio la sua **leggerezza** rende la **torta alla ricotta zebrata** adatta anche ai più piccoli, che andranno matti per questo dolce bicolore in cui una parte dell'impasto è aromatizzata al cacao e l'altra con la scorza di limone: una vera leccornia per tutta la famiglia, e divertente da realizzare, **ogni fetta sarà una scoperta di disegni unici e irripetibili!**

Se vuoi anche tu cimentarti nella preparazione di questo **buonissimo dessert**, non devi far altro che seguire il nostro **passo passo fotografico** per

ottenere una **torta alla ricotta zebrata perfetta!**

Guarda anche questi altri dolci super golosi per la colazione o la merenda di grandi e piccini:

[Ciambella bolognese](#)

[Banana bread](#)

[Torta di ricotta e limone senza uova](#)

INGREDIENTI

RICOTTA 300 gr

ZUCCHERO 180 gr

FARINA 00 140 gr

CACAO AMARO 10 gr

UOVA 3

SCORZA DI LIMONE 1

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola monta le uova con lo zucchero fino a quando saranno chiare e spumose e avranno raddoppiato di volume, poi unisci la farina setacciata.





2 Aggiungi anche la ricotta e il lievito, infine amalgama tutto per bene, mescolando con un cucchiaio di legno o una spatola.





3 Dividi l'impasto in due parti, in una di esse aggiungi il cacao e all'altra la scorza di limone.



- 4 Ungi di burro spolverizza di farina uno stampo per torte e poi versa l'impasto al suo interno, alterna un paio di cucchiainate di impasto bianco a un paio di impasto nero fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 5 Cuoci la torta alla ricotta zebrata in forno statico preriscaldato a 180° per 45 minuti.

Prima di estrarre la torta dal forno, fai la prova stecchino nella parte più alta: se esce asciutto, il dolce è pronto.

Lascia intiepidire la torta e poi estraila delicatamente dallo stampo.

Completa con una spolverata di zucchero a velo e servi.

Potrai gustare subito la tua torta oppure riporla in un contenitore ermetico: rimarrà morbida anche per 3-4 giorni.

