

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la **torta di mele e ricotta soffice**, un dolce perfetto per chi cerca una ricetta leggera e senza burro, ideale per ogni occasione.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA DI MELE E RICOTTA

MELE 4

UOVA 3

RICOTTA 250 gr

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 120 gr

OLIO DI SEMI 60 gr

SCORZA DI LIMONE

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

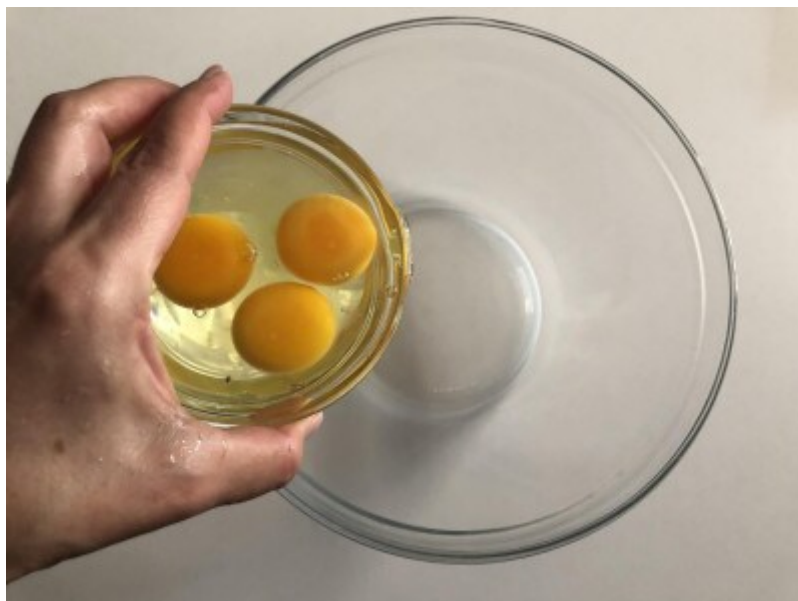
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

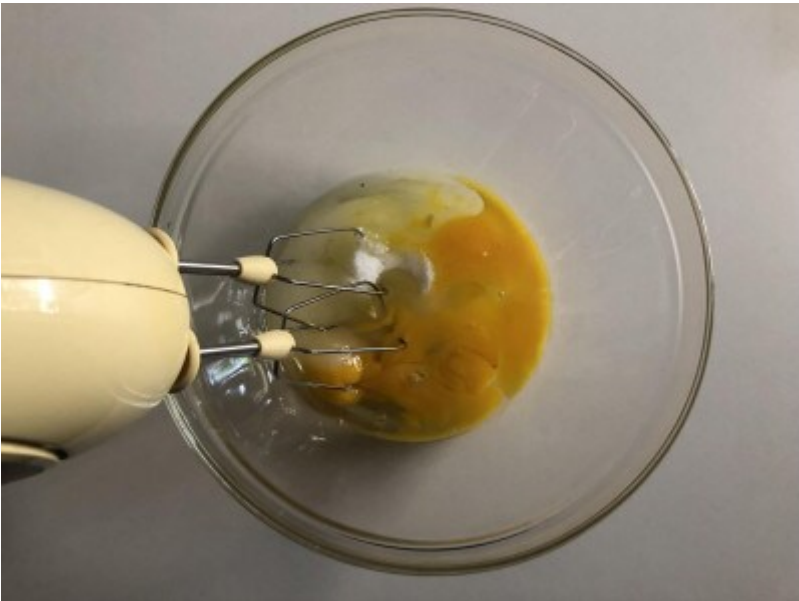
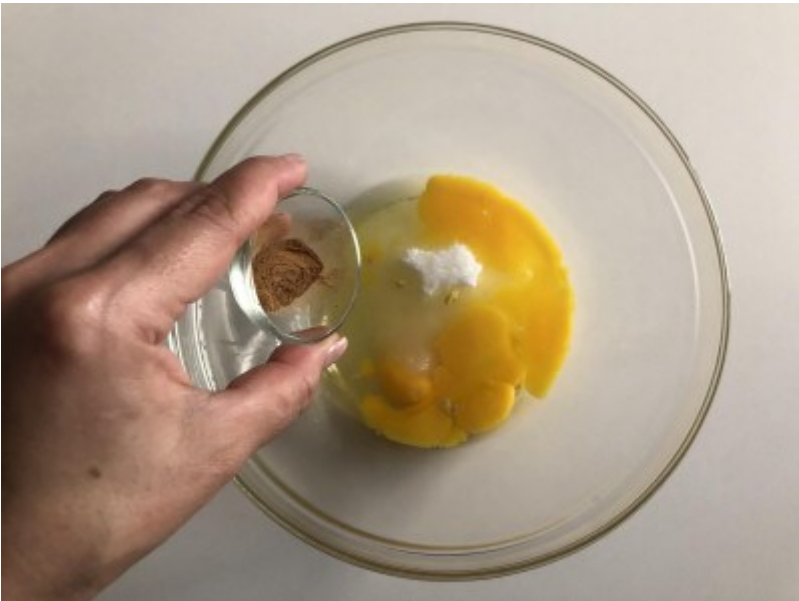
ZUCCHERO DI CANNA

ZUCCHERO A VELO per la superficie -

COME FARE LA TORTA DI MELE E RICOTTA

- 1 Versa le uova intere e lo zucchero in una ciotola, aggiungi la scorza del limone e la cannella e inizia a lavorare il composto con le fruste elettriche.







2 Aggiungi la ricotta, amalgamala al composto, poi versa anche l'olio di semi e la farina, continua a lavorare il tutto con una frusta elettrica a minima velocità, fino a completo assorbimento di tutta la farina, infine aggiungi il lievito.







3 Sbuccia due mele, elimina il torsolo e taglia la polpa a cubetti.



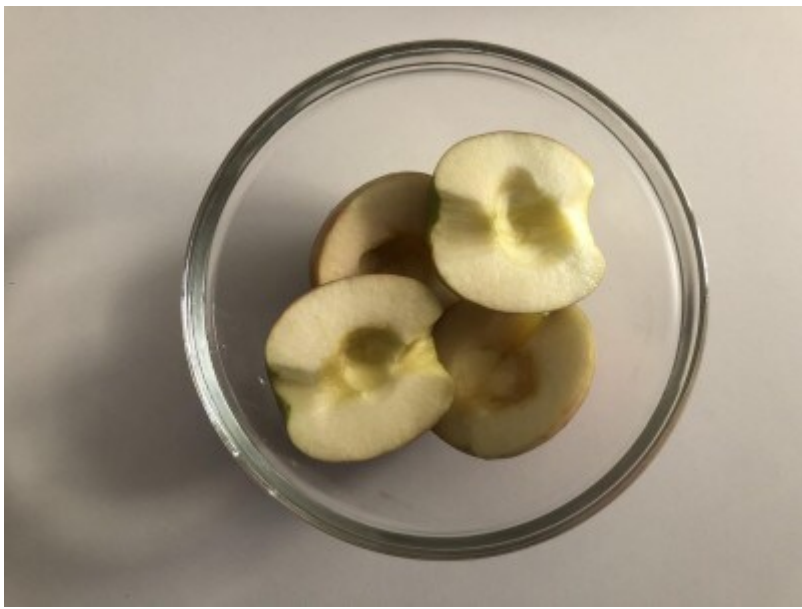
- 4 Aggiungi le mele al composto, mescola bene e versa l'impasto della torta in uno stampo da ciambellone del diametro di 24 cm. precedentemente imburrato e infarinato.





- 5 Taglia in due parti le mele rimaste, elimina il torsolo e tagliale a fette senza eliminare la buccia. Decora la torta con le fette delle mele preparate sistemandole a raggiera.





6 Cuoci la torta a 180°C a forno statico per 50 minuti circa, i tempi possono variare in base

al forno, fai sempre la [prova stecchino](#). Fai raffreddare la torta, poi decorala con lo zucchero a velo.





TORTA DI MELE E RICOTTA: SOFFICE E LEGGERA, SENZA BURRO

La **torta di mele e ricotta** è un dolce soffice e profumato, perfetto per chi vuole una torta leggera e senza burro. Realizzata con **mele fresche, ricotta** e un pizzico di cannella, questa torta è ideale per la colazione o la merenda, grazie alla sua consistenza cremosa e al sapore delicato. La **ricetta torta di mele e ricotta soffice** è facile e veloce, adatta anche a chi è alle prime armi in cucina.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **torta di mele soffice** e leggera, assicurati che la ricotta sia ben setacciata e a temperatura ambiente, così da incorporarla meglio nel composto.

Le mele devono essere mature ma sode, ideali per mantenere la loro consistenza durante la cottura. Questa **torta di mele e ricotta senza burro** è perfetta anche per chi preferisce dolci meno calorici. Se preferisci, puoi aggiungere delle gocce di cioccolato o uvetta per arricchire ulteriormente il dolce. Gli avanzi di torta possono essere conservati per alcuni giorni, mantenendo la loro freschezza e fragranza.

COME CONSERVARE LA TORTA DI MELE E RICOTTA

La **torta di mele e ricotta** si conserva a temperatura ambiente per 2 giorni coperta da una campana per dolci, ma può essere riposta in frigorifero per prolungarne la freschezza fino a 4-5 giorni. Prima di servirla, si consiglia di lasciarla a temperatura ambiente per alcuni minuti per ritrovarne la fragranza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci soffici e con frutta che puoi preparare con ingredienti simili:

[Torta di ricotta e limone senza uova](#): un dolce leggero e profumato, ideale per la colazione.

[Crostata alla marmellata e ricotta](#): morbida e cremosa, perfetta per chi ama i dolci con frutta.

[Tiramisù alla ricotta e pavesini](#): un dolce soffice e leggero, perfetto anche per i bambini.

[Muffin alle mele](#): una variante leggera dei classici dolcetti americani.