

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta al miele e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA DI RICOTTA AL MIELE

RICOTTA 500 gr

MIELE 140 gr

UOVA 3

MANDORLE IN SCAGLIE 30 gr

FECOLA DI PATATE 20 gr

CANNELLA

SCORZA DI LIMONE

La torta di ricotta al miele e mandorle è un dolce ricco di gusto e nutrimento, grazie alla dolcezza naturale del miele e alla cremosità della ricotta.

Ideale per una colazione sana o una merenda golosa, questa torta saprà conquistare tutti con il suo sapore genuino.

COME FARE LA TORTA DI RICOTTA AL MIELE

1 Per realizzare la torta di ricotta al miele e mandorle prendi le uova e separa i tuorli dagli

albumi. Monta questi ultimi a neve ben ferma e mettili da parte. Tosta le scaglie di mandorla, per pochi minuti, in un padellino antiaderente.



2 Aggiungi 120 g di miele ai tuorli e lavora con le fruste fino a renderli gonfi e chiari. Unisci anche la ricotta continuando a lavorare con le fruste.



- 3 Aromatizza l'impasto con un pizzico di cannella e un po' di scorza di limone grattugiata al momento.



4 Aggiungi la fecola setacciata, unite anche i delle mandorle tostate.



- 5 Aggiungi, infine, gli albumi montati facendoli amalgamare delicatamente con una spatola, lavora il composto con movimento morbido dal basso verso l'alto, questa operazione serve a non smontare gli albumi. Fodera uno stampo tondo da 22-24 cm di diametro con della carta forno bagnata e strizzata, in questo modo la carta si adatterà alla forma dello stampo. Versa al suo interno l'impasti della torta.



6 Cuoci la torta di ricotta in forno, preriscaldato e in modalità statica, a 190°C. per 50 minuti circa. Una volta cotta, estrai la torta dal forno e lasciala raffreddare, infine sformala delicatamente.

Spalma, sulla superficie della torta cotta, il miele rimasto e completa con una manciata di mandorle. Potrai gustare subito la torta di ricotta al miele e mandorle, oppure puoi raffreddare in frigorifero prima del consumo, questa soluzione è perfetta in caso tu voglia servirla per una merenda estiva.



TORTA DI RICOTTA AL MIELE E MANDORLE: UN DOLCE SOFFICE E

La **torta di ricotta al miele e mandorle** è un **dolce sofficissimo** e dal sapore delicato, perfetto per chi cerca una **ricetta genuina e nutriente**. La combinazione della ricotta, che rende l'**impasto incredibilmente morbido**, con il miele e le mandorle, che aggiungono **dolcezza e croccantezza**, crea un **equilibrio di sapori e consistenze che conquista al primo assaggio**. Questa torta è ideale per una colazione ricca di energia, una merenda golosa o un dessert leggero da servire dopo un pasto. *Facile da preparare e realizzata con pochi ingredienti semplici, la torta di ricotta al miele e mandorle è una scelta perfetta per chi ama i dolci leggeri ma gustosi.*

COME CONSERVARE LA TORTA DI RICOTTA AL MIELE

La torta di ricotta al miele e mandorle può essere conservata a temperatura ambiente per 1-2 giorni, coperta con pellicola trasparente o conservata in un contenitore ermetico per mantenere la sua morbidezza. Se preferisci, puoi riporla in frigorifero per prolungarne la freschezza fino a 3-4 giorni, ricordando di lasciarla a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti prima di gustarla, così da farle recuperare la sua consistenza soffice. Puoi anche congelare le singole fette, avvolgendole in pellicola e riponendole in un sacchetto per congelatore. Quando sei pronto a mangiarla, scongela la torta lentamente a temperatura ambiente o nel frigorifero.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre gli sprechi, puoi utilizzare ricotta avanzata o mandorle che hai già in dispensa per preparare la torta di ricotta al miele e mandorle.

Se ti avanza della torta, trasformala in uno squisito dessert: meti pezzettini di torta in coppette monoporzionevoli e aggiungi una pallina di [gelato alla crema](#) o al [cioccolato](#). Inoltre, puoi utilizzare il miele avanzato in altre preparazioni dolci o aggiungerlo come dolcificante naturale al tè o al caffè. Le mandorle possono essere tritate e usate come topping su yogurt, insalate o zuppe.