

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta e limone senza uova

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso



Un dolce semplicissimo ma altrettanto buono: la **torta ricotta e limone senza uova** è una ricetta che ti stupirà per la sofficità e l'incredibile profumo che sprigiona durante la cottura al forno. Bastano pochissimi ingredienti per preparare una torta che rimane soffice, umida e freschissima, da gustare a colazione con un buon tè oppure per una merenda leggera e genuina. La torta ricotta e limone si prepara senza uova e senza burro, ma con olio di semi, e viene profumata non solo con la buccia, ma anche con il succo di limone, per creare un impasto che ti conquisterà ad ogni morso.

I dolci al limone sono perfetti sempre, dalla colazione al dopocena. Prova anche queste golose

versioni:

[Torta all'acqua al limone](#)

[Torta al limone](#)

[Torta allo yogurt greco e limone](#)

INGREDIENTI PER LA TORTA DI RICOTTA

E LIMONE SENZA UOVA

FARINA 00 300 gr

RICOTTA VACCINA 200 gr

OLIO DI SEMI 80 gr

ZUCCHERO 180 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

LATTE INTERO 120 ml

LIMONE 1

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Lava un limone biologico non trattato. Grattugia la buccia, facendo attenzione a non prendere la parte bianca che può risultare amara, e mettila da parte. Taglia a metà il limone e spremilo. In una terrina setaccia la farina. Unisci il lievito setacciato, il sale e mescola.





2 Unisci la ricotta, lo zucchero, l'olio di semi e mescola. Ammorbidisci il composto con il latte e amalgama bene.





3 Non resta che unire la buccia grattugiata di limone e il suo succo. Rivesti uno stampo a

cerniera di 20 cm di diametro con carta forno. Versa il composto e inforna a 180°C, forno statico, per 40-45 minuti, facendo la prova stecchino prima di sfornare. Lascia raffreddare, togli dallo stampo e servi.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta sotto una campana di vetro per 4-5 giorni. Puoi anche congelarla, tagliata a fette, solo quando sarà ben fredda.

CONSIGLIO

Puoi mangiare la torta al limone in purezza o tagliarla e farcirla con la confettura preferita. Se vuoi un sapore di limone più delicato, utilizza solo la buccia e aumenta a 150 ml il latte.