

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ricotta e cioccolato soffice

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso



Una volta c'era la [torta al cioccolato](#), classica, perfetta per tutte le occasioni e poi abbiamo aggiunto la ricotta per una versione super! Ecco la torta ricotta e cioccolato soffice, un [dolce](#) semplice e veloce da preparare perfetto per colazione e merenda. Grazie all'aggiunta della [ricotta](#), che ha un sapore delicato e dalla consistenza morbida, si ottengono sempre dei dolci dalla consistenza unica, in una parola: soffice! E non è tutto, la ricotta si abbina benissimo al [cioccolato](#) e insieme formano un duetto imbattibile per un dolce perfetto! Le vostre giornate e le merende dei vostri figli avranno sempre una marcia in più grazie alla torta ricotta e cioccolato soffice, provate per credere!

Se questa particolare torta al cioccolato vi è

piaciuta non vi resta che scoprire anche le altre versioni:

[Torta al cioccolato glassata](#)

[Torta di cioccolato e cannella](#)

[Torta brownies al cioccolato](#)

[Torta fondente al cioccolato](#)

[Torta morbida al cioccolato fondente](#)

INGREDIENTI (PER UNO STAMPO DA 20 CM, ALTO 5 CM)

FARINA 00 160 gr

ZUCCHERO 160 gr

UOVA 2

RICOTTA VACCINA 200 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 60 gr

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 60 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

ZUCCHERO A VELO per la superficie - 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta ricotta e cioccolato soffice lasciare scolare la ricotta per circa 30 minuti. Successivamente mettere la ricotta con lo zucchero e lavorare con le fruste elettriche per ottenere un composto liscio e omogeneo (1). Unire le uova e lavorare con lo sbattitore finché il composto non sarà spumoso (2).



- 2 Successivamente aggiungere con le fruste in funzione a velocità media prima il latte a filo (3) e poi l'olio, sempre a filo, lasciando assorbire prima l'uno e poi l'altro (4).



3 Aggiungere la farina, il lievito e il cacao amaro in polvere setacciati (5) e mescolare con le fruste a velocità bassa facendo attenzione che non si creino grumi. Versare il composto in uno stampo da 20 cm imburrato e infarinato (6) e livellare la superficie con una spatola.



- 4 Distribuire sulla torta le gocce di cioccolato (7) e cuocere in forno statico preriscaldato a 180°, nel ripiano medio del forno, per circa 35 minuti. Fare sempre la prova stecchino per verificare la cottura. Lasciar raffreddare la torta ricotta e cioccolato soffice fuori dal forno e poi toglierla dallo stampo. Mettere su un piatto e spolverizzare con zucchero a velo a piacere (8).



CONSERVAZIONE

La torta ricotta e cioccolato soffice si può conservare a temperatura ambiente, sotto una campana di vetro per 3-4 giorni.

La torta può essere congelata. Prima di consumarla lasciarla scongelare a temperatura ambiente.

CONSIGLIO

Potete aromatizzare l'impasto della torta ricotta e cioccolato soffice grattugando della scorzadi limone o arancia.

Al posto delle gocce di cioccolato si può utilizzare del cioccolato spezzettato al coltello.

Si può sostituire il cacao amaro in polvere con la stessa quantità di farina 00 ma la torta verrà più chiara.