

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta senza burro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta senza burro**, soffice e leggera è un [dolce](#) perfetto per la [colazione](#). E' una **ricetta** dolce senza pretese, ottima per iniziare la giornata con **leggerezza**, ma senza rinunciare al gusto. La **torta senza burro** ha un sapore delicato, quindi è perfetta anche per essere **farcita con la [crema](#)**, la [marmellata](#) o la Nutella.

Segui **la nostra ricetta con passo passo fotografico** per realizzare facilmente la torta senza burro!

Ecco altre torte per la tua colazione di ogni giorno:

[Ciambellone marchigiano](#)

[Torta di fichi secchi](#)

[Torta di carote e mandorle](#)

Banana bread

Torta di ricotta e limone senza uova

INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO 120 gr

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 150

gr

UOVA 3

FECOLA DI PATATE 30 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

PER LO STAMPO

OLIO DI SEMI

FARINA 00

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per iniziare la preparazione della torta semplice e leggera senza burro sbatti le uova con lo zucchero all'interno di una ciotola, utilizzando lo sbattitore elettrico. Quando il composto risulterà ben amalgamato aggiungi la farina e la fecola. Amalgama facendo attenzione a non creare grumi.



- 2 Aggiungi il lievito per dolci, continua a lavorare con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto liscio e ben amalgamato, infine unisci il latte a temperatura ambiente.



3 Ungi di burro e spolvera di farina uno stampo per torte da 26 cm di diametro, versa al suo interno l'impasto della torta e livellalo. Cuoci in forno già caldo, statico a 180°C. per circa 30 minuti o fino a quando uno stecchino inserito all'interno del dolce ne uscirà asciutto.

Quando la torta sarà cotta, estrai lo stampo dal forno e fai raffreddare per una decina di minuti prima di sformare il dolce senza burro.



CONSERVAZIONE

La torta senza burro può essere conservata sotto una campana di vetro per 5 giorni al massimo. Puoi congelare la torta, possibilmente già tagliata a fette e conservarla in freezer per un massimo di 3 mesi. Prima di consumarla lasciala scongelare a temperatura ambiente.

CONSIGLIO

Puoi sostituire la fecola di patate con la stessa quantità di farina 00. Puoi arricchire l'impasto con delle mandorle tritate o con delle gocce di cioccolato. Puoi aromatizzare la torta con la scorza grattugiata di un limone o di un'arancia.