

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza dolce

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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



La **pizza dolce** è una ricetta di facile esecuzione, un **dolce soffice e saporito di origine Umbra**, che si prepara soprattutto nel periodo di **Pasqua**. Come tutte le ricette regionali, anche della **pizza dolce** esistono diverse versioni, quella che ti facciamo conoscere oggi è **tipica di Terni** anche se **conosciuta in tutto il centro Italia**. La pizza dolce è una preparazione **molto semplice**, dal **sapore genuino** e dal **profumo intenso di limone**, la consistenza è compatta ma allo stesso tempo morbidissima, **in poco tempo** avrai un **dolce tradizionale** cucinato con le tue mani, un **grande classico** che insieme alla [pizza al formaggio](#) non manca mai sulla **tavola di Pasqua**.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare anche tu la **pizza dolce tradizionale umbra**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Biscotti integrali al miele](#)

[Migliaccio](#)

[Budini di riso](#)

[Cassata siciliana al forno](#)

[Pizza di Pasqua dolce](#)

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 20 CM.

FARINA 00 280 gr

ZUCCHERO 150

LATTE 80 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml

BURRO 50 gr

UOVA MEDIE 3

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI LIMONE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare una pizza dolce in modo semplice e veloce: sguscia le uova e separa i tuorli dagli albumi, nella ciotola in cui hai messo gli albumi aggiungi anche lo zucchero.



- 2 Con le fruste elettriche sbatti le uova e lo zucchero a velocità abbastanza sostenuta, dovrai ottenere un composto chiaro e spumoso. A questo punto unisci anche il burro fuso, l'olio extravergine di oliva, il latte e mescola con le fruste a velocità bassa, oppure con una forchetta.



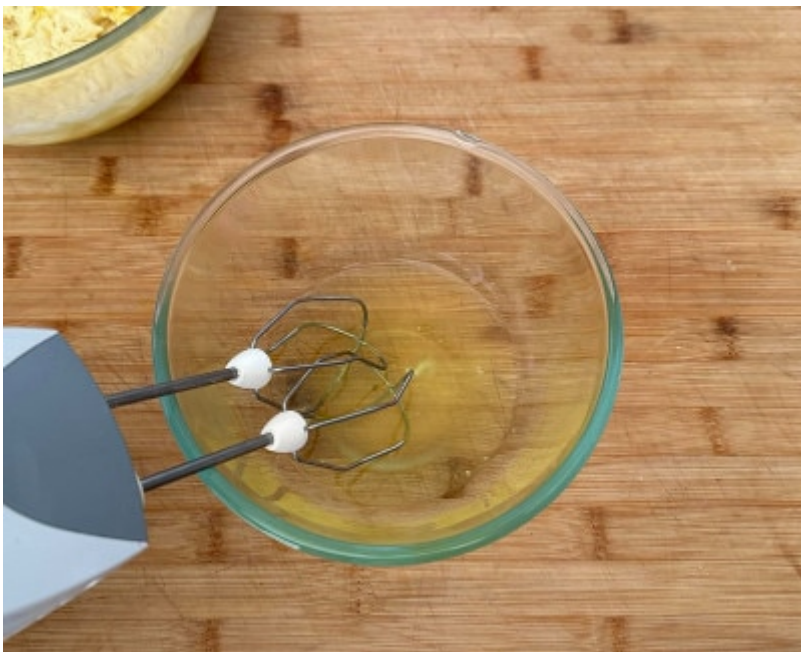


- 3 Aggiungi al composto anche la farina 00 e il lievito per dolci, mescola ancora con le fruste elettriche e unisci anche la scorza di limone grattugiata al momento.





- 4 Monta gli albumi a neve e uniscili al composto con una spatola mescolando dal basso verso l'alto.





5 Versa il composto della pizza dolce nella tortiera imburrata e infarinata e cuoci la torta in forno statico a 180°C per circa 40 minuti. Il tempo di cottura varia da forno a forno, ti consiglio di tenere sott'occhio il dolce dal vetro del forno mentre cuoce.

Sforna, lascia raffreddare e trasferisci la pizza dolce in un piatto da portata. Servi il dolce con abbondante zucchero a velo spolverizzato sulla superficie attraverso un colino a maglie fini.



