

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pumcake alla ricotta soffice senza burro

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se stai cercando il dolce perfetto per iniziare la giornata con leggerezza, senza rinunciare al gusto, sei nel posto giusto. Hai mai desiderato un dolce che si scioglie letteralmente in bocca? Questo **plumcake alla ricotta soffice senza burro** è la risposta definitiva alla tua voglia di genuinità.

A differenza del classico [plumcake alla ricotta](#) che potresti aver già provato, questa versione punta tutto sulla consistenza "nuvola" grazie alla lavorazione accurata delle uova e all'uso dell'olio di semi, che lo mantiene umido per giorni. È un'ottima alternativa al tradizionale [plumcake](#) da colazione,

ideale da inzuppare nel latte o accompagnare a un caffè fumante.

La magia della ricotta rende l'impasto irresistibile, ricordando molto da vicino la morbidezza di una [torta di mele e ricotta](#). Se ami i dolci che profumano di casa, questa ricetta diventerà il tuo nuovo "mai più senza", proprio come la celebre [sbriciolata ricotta e cioccolato morbida](#) o la classica [crostata di ricotta](#).

Per chi vuole sperimentare gusti più ricercati, ti consiglio di provare anche la [torta di ricotta al miele e mandorle](#). Se invece hai esigenze alimentari specifiche e cerchi la massima leggerezza, scopri come preparare la [torta di ricotta e limone senza uova](#).

Sei pronto a metterti all'opera? Seguimi in cucina e scopri come trasformare pochi e semplici ingredienti in un **plumcake fatto in casa** che lascerà tutti a bocca aperta per la sua incredibile sofficità!

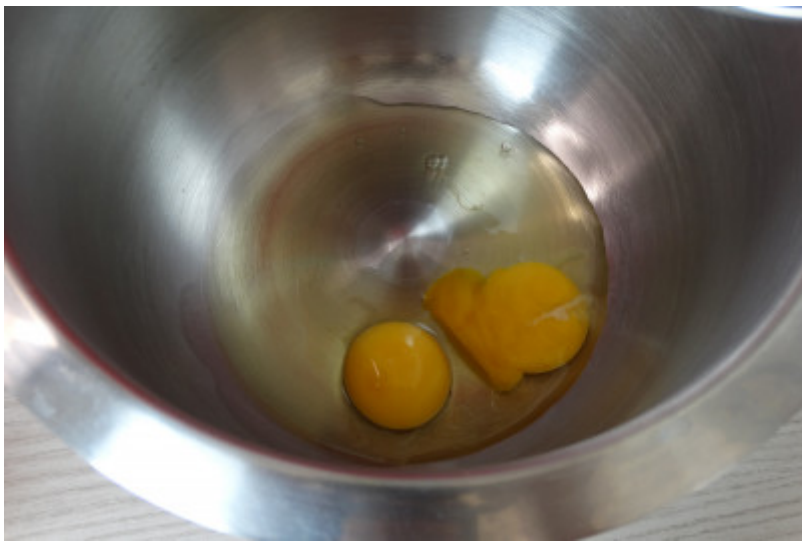
## COSA TI SERVE: GLI INGREDIENTI PER UN PLUMCAKE ALLA RICOTTA MORBIDISSIMO

UOVA a temperatura ambiente - 2  
ZUCCHERO 125 gr  
OLIO DI SEMI di girasole o di arachide - 70 gr  
RICOTTA VACCINA ben sgocciolata dal siero - 150 gr  
SCORZA DI LIMONE biologico - 1  
FARINA 00 175 gr  
LIEVITO PER DOLCI circa 2 cucchiaini rasi - 10 gr  
SALE 1 pizzico  
ZUCCHERO A VELO per la finitura -

## COME FARE IL PLUMCAKE ALLA RICOTTA: IL PROCEDIMENTO PASSO

- 1** Inizia lavorando le **uova con lo zucchero** all'interno di una ciotola capiente, utilizzando le fruste elettriche o la planetaria. Continua a montare per qualche minuto, finché non otterrai un composto **gonfio, chiaro e spumoso**: questo passaggio è fondamentale per incorporare l'aria necessaria a rendere il dolce morbidissimo.

DOPO PASSO PER UN RISULTATO PERFETTO



**2** Versa l'olio di semi a filo, continuando a mescolare con le fruste a velocità media. Una volta assorbito, aggiungi la ricotta ben sgocciolata e prosegui la lavorazione finché il composto non apparirà liscio e perfettamente omogeneo.





**3** Profuma l'impasto aggiungendo la **scorza grattugiata del limone**. A parte, unisci la **farina e il lievito setacciandoli insieme**: questo passaggio è fondamentale per evitare i grumi e garantire una lievitazione uniforme. Incorpora le polveri poco alla volta lavorando il tutto con una **spatola**, fino a ottenere un composto **liscio, morbido e omogeneo**.



**4** Trasferisci l'impasto in uno **stampo da plumcake da 28 cm**, precedentemente foderato con carta forno inumidita e ben strizzata per farla aderire meglio. Cuoci in **forno statico già caldo a 175°C** per circa **40-45 minuti**, posizionando la teglia sul ripiano medio.

Ti consiglio di fare sempre la **prova stecchino** prima di sfornare: deve uscire asciutto e pulito. Una volta estratto dal forno, lascialo raffreddare completamente prima di sformarlo. Completa il dolce con una pioggia di **zucchero a velo** per il tocco finale.



## COME CONSERVARE IL PLUMCAKE ALLA RICOTTA: I SEGRETI PER

Il segreto per goderti questo dolce come appena sfornato è proteggerlo dal contatto diretto con l'aria. Puoi conservare il tuo plumcake alla ricotta a temperatura ambiente per **3-4 giorni**, avendo cura di riporlo in un **contenitore per dolci con coperchio** o sotto una campana di vetro.

Un trucco fondamentale: **taglia le fette solo al momento di servirle**. Se lo affetti tutto subito, la

polpa interna perderà la sua naturale umidità e tenderà ad asciugarsi molto più velocemente. Se la cucina è particolarmente calda, puoi tenerlo in frigorifero, ma ricordati di lasciarlo a temperatura ambiente per 15 minuti prima di mangiarlo per recuperare tutta la sua **incredibile sofficià**.

Se preferisci, puoi anche **congelare il plumcake a fette**, avvolgendole singolarmente nella pellicola trasparente. In questo modo avrai una colazione pronta in pochi istanti: ti basterà passarle nel microonde o lasciarle scongelare naturalmente per qualche ora.

## IL TOCCO DEL PROFESSIONISTA: TRUCCHI E VARIANTI PER UN

Vuoi rendere il tuo dolce ancora più goloso? Il **plumcake alla ricotta** è una base versatile che si presta a tantissime personalizzazioni. Se ami i sapori decisi, puoi aggiungere all'impasto 80g di **gocce di cioccolato fondente**.

**Il trucco infallibile:** Per evitare che il cioccolato affondi tutto sul fondo durante la cottura, infarina leggermente le gocce (o i cubetti) e setacciale per eliminare la farina in eccesso prima di tuffarle nell'impasto. Questo piccolo segreto garantirà una distribuzione perfetta in ogni fetta!

Per una variante più rustica, puoi sostituire 50g di farina 00 con della **farina di mandorle** o aggiungere dei mirtilli freschi. Se invece preferisci un aroma più intenso, aggiungi un cucchiaino di estratto di vaniglia o sostituisci la scorza di limone con quella d'arancia: il risultato sarà sempre un **dolce da colazione** incredibilmente soffice e profumato.