

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta con gocce di cioccolato

di: *Antonellina86*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr
ZUCCHERO 120 gr
OLIO DI SEMI 100 gr
UOVA 3
LATTE INTERO 100 gr
RICOTTA 300 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr
ZUCCHERO A VELO per decorare -

Avevate mai pensato di utilizzare la ricotta non come farcia in una torta a strati ma per rendere l'impasto di una semplice torta con gocce di cioccolato più morbido e soffice?

Beh forse le più passionate di pasticceria tra di voi lo sapevano già, per noi è stata una piacevole sorpresa e ringraziamo Antonellina86 per averci rivelato questo fantastico trucchetto.

Se avete voglia di dolce, provate anche queste altre ricette di torte al cioccolato:

ricetta torta al cioccolato
torta brownies al cioccolato
torta al cioccolato glassata

Preparazione

- 1 Come primo passaggio preoccupatevi di riporre le gocce di cioccolato, o se non ne avete a disposizione del cioccolato ridotto a pezzettini, in freezer in una ciotolina ben coperto con della pellicola trasparente.



- 2 Sbattete bene le uova con l'aggiunta dello zucchero fino a che non risultino chiare e molto spumose. Per questo passaggio potete aiutarvi con delle fruste elettriche o con la planetaria dotata di frusta a filo.





3 Aggiungete, quindi, l'olio di semi e la ricotta ben setacciata per renderla più cremosa. Abbiate l'accortezza di incorporare gli ingredienti con delicatezza mescolando dal basso verso l'alto.



- 4 Setacciate la farina insieme al lievito e fate ricadere le polveri direttamente nel composto di uova e ricotta mescolando sempre dal basso verso l'alto.

Mettete da parte due cucchiaini di farina che vi servirà successivamente per infarinare le gocce di cioccolato.





5 Incorporate, ora, il latte e le gocce di cioccolato prelevate dal freezer ed infarinate.



6 Trasferite la pastella in uno stampo da 24 cm di diametro e con bordo apribile preventivamente

foderato di carta forno ed infornate a 160°C per un'ora circa.

Verificate sempre il grado di cottura della torta con la prova stecchino, se questo esce pulito dopo averlo infilato nel centro della torta, allora vuol dire che il dolce è pronto.



- 7** Sfornate il dolce, fatelo intepidire, estraetelo dallo stampo e servitelo dopo averlo spolverato di zucchero a velo a piacere.



