

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Nua in friggitrice ad aria: la ricetta per un dolce soffice con cuore di crema

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

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



Se cerchi un dolce che unisca la morbidezza di un impasto alto alla golosità di una crema setosa, sei nel posto giusto. Oggi ti spiego come preparare la **torta nua in friggitrice ad aria soffice**, una versione moderna e velocissima del grande classico della pasticceria casalinga.

Dimentica il forno tradizionale e i lunghi tempi di preriscaldamento: grazie alla tecnologia dell'Air Fryer, otterrai una **consistenza perfetta e un cuore cremoso** senza rischiare di asciugare l'impasto.

Questa tecnica si aggiunge alle nostre ricette di successo come la [torta di mele in friggitrice ad aria](#) o i golosissimi [brownies in friggitrice ad aria](#).

La particolarità della torta nua è tutta nell'effetto scenografico: la crema viene aggiunta a cucchiainate sopra l'impasto e, durante la cottura, affonda creando un contrasto irresistibile. Se hai già amato la nostra [torta nua fragole e crema pasticcera](#), questa variante alla vaniglia e limone ti conquisterà per la sua semplicità.

Preparare dolci in questo modo è diventata una vera mania, dalla [pastiera in friggitrice ad aria](#) fino al peccaminoso [tortino con cuore morbido in friggitrice ad aria](#). Ma oggi concentriamoci su come ottenere un risultato alto e spumoso seguendo pochi e semplici passaggi. Se invece cerchi qualcosa di diverso per la colazione, dai un'occhiata ai nostri [muffin alla zucca](#).

Sei pronta a scoprire il segreto per una **cottura uniforme in soli 60 minuti**? Ecco tutto quello che devi sapere per sfornare la tua torta nua!

INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCERA DELLA TORTA NUA

LATTE 170 gr
SCORZA DI LIMONE 1
TUORLO D'UOVO 1
ZUCCHERO 45 gr
FECOLA DI PATATE 15 gr

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA TORTA NUA

UOVA 4
ZUCCHERO 200 gr
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 gr
LATTE 140 gr
FARINA 300 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 16 gr

COME SI FA LA TORTA NUA IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 Inizia preparando la base aromatica: versa il **latte** in un pentolino insieme alla **scorza di limone** e scalda a fuoco dolce finché non vedrai sfiorare il bollore.

Nel frattempo, occupati della parte densa della crema. In una ciotola, unisci il **tuorlo**, lo **zucchero**

e la fecola di patate.

Lavora il composto con una **frusta a mano** con energia, finché l'uovo non avrà incorporato perfettamente tutti gli ingredienti, eliminando ogni possibile grumo.





2 Versa il **latte a filo** nella ciotola con il composto di uova, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. Trasferisci nuovamente il tutto nel pentolino e cuoci a **fiamma bassa** per pochi minuti.

Continua a mescolare senza sosta finché la **crema non si sarà addensata** perfettamente. Una volta pronta, spegni il fuoco e lasciala **raffreddare completamente**.

Passa ora all'impasto della torta: in una ciotola capiente unisci le **uova**, lo **zucchero** e la **scorza di limone** grattugiata.

Lavora il tutto con le fruste elettriche e **monta per almeno 5 minuti**, fino a ottenere un composto **chiaro, alto e spumoso**.





3 Senza smettere di montare, versa l'**olio di semi** e il **latte a filo** nel composto, così da mantenere la massa ben aerata.

Unisci ora la **farina**, la **fecola** e il **lievito**, avendo cura di **setacciarli** direttamente nella ciotola per evitare imperfezioni.

Lavora l'impasto con una frusta finché non avrai ottenuto un **composto omogeneo, liscio e senza grumi**.



4 Prendi uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro, foderalo con della carta forno e

versa al suo interno tutto l'impasto.

Recupera la crema ormai fredda e aggiungila a **piccoli mucchietti** su tutta la superficie: non preoccuparti se affonda leggermente, è il segreto del suo cuore cremoso.

Cuoci in **friggitrice ad aria a 160°C per 55 minuti**. Trattandosi di una cottura lunga, monitora la doratura della superficie negli ultimi minuti.

Prima di sfornare, fai sempre la **prova stecchino** in diversi punti della torta: deve uscire asciutto per garantirti una cottura interna perfetta.





COME CONSERVARE LA TORTA NUA PER MANTENERLA SOFFICE E

Dato che la torta nua contiene una generosa quantità di **crema pasticcera**, la sua conservazione richiede qualche attenzione in più rispetto a un ciambellone classico. Se la tua cucina è fresca, puoi tenerla sotto una **campana di vetro per 1-2 giorni**.

Tuttavia, il consiglio migliore per mantenerla sicura e fragrante è riporla in **frigorifero**, chiusa in un contenitore ermetico, dove si conserverà perfettamente per **3-4 giorni**.

Vuoi gustarla come appena sfornata? Prima di mangiarla, passa la tua fetta in **friggitrice ad aria a 160°C per 2 minuti**: il calore risveglierà la morbidezza dell'impasto e renderà la crema di nuovo vellutata.

Se preferisci, puoi anche **congelare la torta nua** già tagliata a fette, avvolgendole nella pellicola trasparente. In questo modo avrai sempre pronta una merenda golosa: ti basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente o passarla direttamente in Air Fryer per un risultato impeccabile.

I SEGRETI PER UNA TORTA NUA IN FRIGGITRICE AD ARIA PERFETTA E

Per ottenere un risultato professionale, il segreto è la **consistenza della crema**: assicurati che sia ben fredda e soda prima di aggiungerla all'impasto. Se la crema è troppo liquida o calda, scivolerà sul fondo rendendo la base della torta umida.

Un trucco per la cottura perfetta in **friggitrice ad aria**: se dopo i primi 30 minuti noti che la superficie si scurisce troppo velocemente, copri lo stampo con un foglio di **alluminio**. Questo permetterà al cuore del dolce di cuocere uniformemente senza bruciare l'esterno.

Vuoi personalizzare la tua torta? Puoi sostituire la crema classica con una **crema pasticcera al cioccolato** o al pistacchio per un contrasto di colori e sapori incredibile. Se cerchi una nota croccante, aggiungi delle **mandorle a lamelle** o delle gocce di cioccolato sulla superficie prima di infornare.

Per una versione ancora più aromatica, prova a sostituire la scorza di limone con l'**estratto di vaniglia** o un pizzico di cannella nell'impasto: il profumo che si sprigionerà dalla tua friggitrice ad aria conquisterà tutta la casa!