

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice all'uva senza burro

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

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



L'autunno porta con sé profumi inconfondibili e frutti succosi, che chiedono solo di essere tuffati in un impasto genuino e casalingo. Dopo aver onorato la tradizione toscana con una rustica [schiacciata con l'uva](#) e aver stupito gli ospiti con i chicchi eleganti dell'[uva brinata](#), è il momento perfetto per sfornare una **torta soffice all'uva senza burro**.

Questo **dolce all'uva senza burro** ti conquisterà al primo morso grazie alla sua mollica eccezionalmente umida e profumata. È il trionfo assoluto della semplicità artigianale, un'idea fantastica per regalarsi dei **dolci autunnali per colazione** che sanno di casa e di famiglia.

Il segreto per un risultato da vera pasticceria sta tutto nella consistenza dell'impasto, che prima di essere infornato deve risultare **denso e ben montato**. Solo una struttura corposa, infatti, riuscirà a sostenere il peso della frutta fresca regalandoti una **torta con uva da tavola** omogenea e bella da affettare.

Ma fai molta attenzione a questo passaggio fondamentale: ricordati sempre di **asciugare benissimo gli acini** dopo averli lavati. Passali in un velo leggerissimo di farina e scuotili con cura prima di unirli al composto: ecco il trucco definitivo per **non far affondare l'uva nei dolci** durante la cottura.

Se preferisci le consistenze leggere e ariose, questa preparazione diventerà presto un tuo cavallo di battaglia, esattamente come l'intramontabile [torta di mele e yogurt senza burro](#) o un morbidissimo [plumcake alla ricotta](#).

Esplorare il mondo dei lievitati casalinghi è un viaggio meraviglioso: prova anche la magia del doppio strato della [torta versata](#), oppure lasciati ispirare dalla nostra speciale selezione di [dolci soffici al forno da colazione e merenda](#). Prepara gli ingredienti, si comincia a impastare!

INGREDIENTI PER UNA TORTA DA 8 PORZIONI

UVA uva nera, fragola o uva senza semi - 400 gr

FARINA 00 300 gr

UOVA MEDIE 3

ZUCCHERO DI CANNA 150 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 ml

LATTE o bevanda vegetale - 100 ml

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE la scorza di circa 1 limone biologico -

SALE FINO 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

COME FARE LA TORTA CON L'UVA PER 8 PERSONE

1 Inizia preparando la frutta: **lava e asciuga accuratamente** i chicchi d'uva. Se hai scelto una varietà con i semi, taglia ogni acino a metà ed **elimina tutti i vinaccioli** interni.

Prendi una ciotola capiente, rompi le uova e aggiungi lo zucchero. Lavora il tutto con uno **sbattitore elettrico per almeno 5 minuti**.

Il segreto per la giusta morbidezza è ottenere un **composto chiaro, spumoso e ben gonfiato**. A questo punto, **versa a filo l'olio di semi e il latte**, continuando a mescolare a bassa velocità per non smontare l'impasto.





2 Aggiungi un **pizzico di sale** per esaltare i sapori e profuma il composto con la **scorza grattugiata di un limone non trattato**.

A parte, **setaccia la farina insieme al lievito per dolci**: questo passaggio è fondamentale per evitare sgradevoli grumi e garantire un'alveolatura perfetta.





3 Incorpora le polveri poco alla volta, **lavorando delicatamente con una spatola** dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Aggiungi circa **due terzi dei chicchi d'uva** all'impasto e mescola brevemente per distribuirli in modo uniforme.

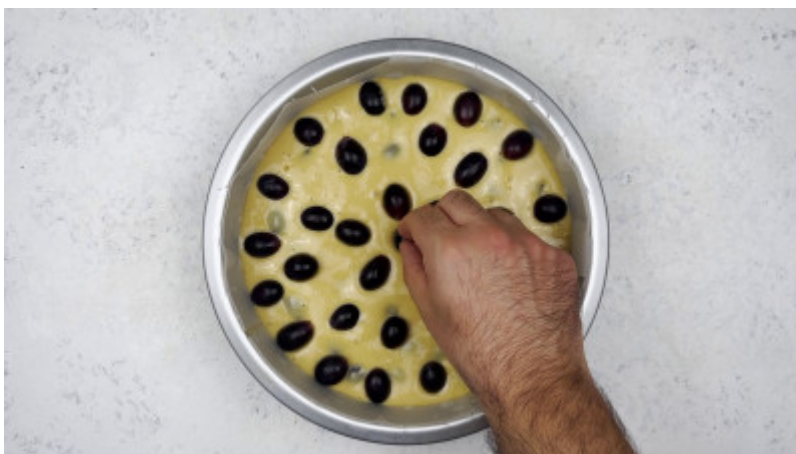
Versa il tutto in uno stampo foderato con **carta forno** (oppure unto con un filo d'olio e infarinato) e **livella bene la superficie**.



chicco all'interno dell'impasto.

Inforna in forno statico preriscaldato a **180 °C per circa 40-45 minuti**. Prima di sfornare, fai sempre la **prova dello stecchino** al centro del dolce: deve uscire perfettamente pulito e asciutto.

Fai **raffreddare completamente** la torta prima di estrarla dallo stampo, quindi spolverizzala con abbondante **zucchero a velo** prima di servirla.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare la tua **torta soffice all'uva senza burro** a temperatura ambiente per **2-3 giorni**, riponendola sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per mantenerla ben morbida.

Poiché il dolce contiene frutta fresca succosa, durante le giornate più calde è preferibile **riporlo in frigorifero**, dove si conserverà perfettamente per circa **4 giorni**.

Se decidi di tenerla al fresco, ricorda di estrarla dal frigorifero circa **15-20 minuti prima di servirla**: in questo modo ritroverà tutta la sua naturale sofficità e i profumi saranno ben esaltati.

È invece sconsigliato congelare la torta: l'elevata quantità d'acqua presente negli acini d'uva rischia di rilasciare troppi liquidi in fase di scongelamento, compromettendo la consistenza dell'impasto.

CONSIGLI E VARIANTI

Per una resa perfetta, puoi scegliere sia l'**uva fragola** (dall'aroma inconfondibile) sia l'**uva da tavola bianca o nera**. Se opti per una varietà **senza semi (apirene)**, velocizzerai moltissimo la preparazione.

Assicurati che uova e latte siano a **temperatura ambiente** prima di iniziare: gli ingredienti non freddi si amalgamano meglio e aiutano l'impasto a svilupparsi **più alto e soffice**.

Ricorda il trucco fondamentale: **infarinare leggermente gli acini d'uva** ben asciutti prima di unirli all'impasto per non farli affondare sul fondo della stampo.

Varianti golose da provare

Con frutta secca: distribuisce sulla superficie un pugno di **noci tritate o scaglie di mandorle** per creare una deliziosa crosticina croccante.

Profumo di cannella: aggiungi mezzo cucchiaino di **cannella in polvere** al setaccio della farina per regalare un tocco speziato squisitamente autunnale.

Con gocce di cioccolato: unisci 50 g di **gocce di cioccolato fondente** (tenute in freezer per 15 minuti) per un contrasto di sapore irresistibile.

Versione rustica o senza glutine: puoi sostituire metà della dose di farina 00 con **farina di farro o integrale**, oppure utilizzare un **mix di farine gluten-free**.