

Torta del 3 alla ricotta

Scritto da Administrator

Mercoledì 01 Ottobre 2014 15:07 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 01 Ottobre 2014 15:15



Sono in molti a credere che il tre sia il numero perfetto. Qui il riferimento al tre si collega al numero delle uova da utilizzare, agli etti di farina, di ricotta e di zucchero che vanno a costituire gli ingredienti di questa appetitosa torta.

Ingredienti:

300 g ricotta

Torta del 3 alla ricotta

Scritto da Administrator

Mercoledì 01 Ottobre 2014 15:07 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 01 Ottobre 2014 15:15

3 uova

300 g farina

300 g zucchero

1 bustina lievito

1 limone

Una ricetta molto semplice (anche per i più impacciati) che comunque ha il pregio di essere abbastanza light.

Infatti, la ricotta sostituisce il burro, che apporta la parte di lipidi alla ricetta e permette la formazione dell'impasto soffice e cremoso.

Il procedimento è semplicissimo, basta avere una ciotola e fare così il gioco dei tre: tre etti di ricotta, tre etti di farina, tre etti di zucchero, tre uova e... la colazione è pronta!

Procedimento:

Torta del 3 alla ricotta

Scritto da Administrator

Mercoledì 01 Ottobre 2014 15:07 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 01 Ottobre 2014 15:15

In una ciotola versate la ricotta, lo zucchero, le uova e mescolate bene con una frusta. Aggiungete il succo di mezzo limone, la scorza grattugiata, la farina setacciata con il lievito amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera e versate il composto.

Potete aggiungere mandorle a lamelle e granella di zucchero, oppure gocce di cioccolato o pinoli, secondo il vostro gusto.

Cuocete in forno caldo a 180° per circa 40 minuti, comunque sarà cotta facendo la prova dello stecchino, e cioè, quando infilandolo al centro della torta uscirà asciutto.

Fate raffreddare prima di sformare.