

# TORTA ALLA RICOTTA

## COSA MI SERVE IN CUCINA



CIOTOLA



BILANCIA DA CUCINA



FRUSTA



CARTA FORNO



TORTIERA



COLINO

## INGREDIENTI (PER 8 PERSONE)



300 g (TRECENTO GRAMMI) FARINA



300 g (TRECENTO GRAMMI) ZUCCHERO



3 (TRE) UOVA



300 g (**TRECENTO GRAMMI**) RICOTTA



1 (**UNA**) BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI



1 (**UNA**) BUSTA DI ZUCCHERO A VELO  
DA 125 g (**CENTOVENTICINQUE GRAMMI**)

## COME SI PREPARA



LAVARE LE MANI CON IL SAPONE



PRENDERE LE 3 (**TRE**) UOVA

ROMPERE IL GUSCIO DELLE UOVA  
SBATTENDO CON DELICATEZZA SUL  
BORDO DELLA CIOTOLA

ROMPERE L'UOVO IN DUE (**DUE**) METÀ  
CON LE MANI

ROVESCiare IL CONTENUTO NELLA  
CIOTOLA



VERSARE NELLA BILANCIA 300g  
(**TRECENTO GRAMMI**) DI ZUCCHERO



ROVESCiare LO ZUCCHERO NELLA CIOTOLA



PRENDERE LA FRUSTA

MESCOLARE LO ZUCCHERO CON LE UOVA



VERSARE NELLA BILANCIA 300 g  
(**TRECENTO GRAMMI**) DI FARINA



ROVESCiare LA FARINA NELLA CIOTOLA



PRENDERE LA RICOTTA

METTERE 300 g (**TRECENTO GRAMMI**) DI RICOTTA NELLA CIOTOLA

PRENDERE LA FRUSTA

MESCOLARE CON LA FRUSTA



PRENDERE 1 (**UNA**) BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

VERSARE IL LIEVITO NELLA CIOTOLA

PRENDERE LA FRUSTA

MESCOLARE L'IMPASTO



PRENDERE LA CARTA FORNO

METTERE LA CARTA FORNO NELLA TORTIERA





VERSARE L'IMPASTO NELLA TORTIERA



ACCENDERE IL FORNO

IMPOSTARE UNA TEMPERATURA DI 180°  
(CENTOTTANTA GRADI)

METTERE LA TORTIERA CON L'IMPASTO  
NEL FORNO

ASPETTARE 40 (QUARANTA) MINUTI

TOGLIERE LA TORTIERA DAL FORNO

**ATTENZIONE IL FORNO È CALDO  
USARE SEMPRE EL PRESINE**



SPEGNERE IL FORNO

QUANDO LA TORTA È FREDDA PRENDERE  
LO ZUCCHERO A VELO

METTERE LO ZUCCHERO A VELO SOPRA  
LA TORTA CON IL COLINO



**BUONISSIMA!!!**

