# Torta alla ricotta senza uova. SOS…




Buondì ragazzi, facciamo un piccolo gioco…vi va?

Dati: il piatto della colazione langue…SOS torta – URGENTE!

mhhhh, vorrei vorrei…

1 – un dolce semplice sì, ma goloso

2 – un dolce soffice e inzupposo

3 – un dolce con quel profumino di buono che dà sprint alla giornata

4 – un dolce che se fosse anche leggero ne andrei certo ben più fiero!

Dite che è impossibile? Vediamo…

* una vaschetta di ricotta che aspetta paziente in frigo il suo "destino"

* il barattolo di caffè solubile per le emergenze fa capolino dalla dispensa…

"yu-huuu, c'è nessuno?!?!?"

…come? Era la particella di sodio quella? Ohhh quanto siete fiscali…un po' di fantasia :))

* gocce di cioccolato a gogò che "implorano" la salvezza: se proprio devono

sciogliere meglio “immolarle” per una giusta causa! E la torta da colazione mi sembra un’***OTTIMA CAUSA***!!!

* a quel profumino in più ci ha già pensato il criceto che gira gira gira all’impazzata…

*…manca solo lui, mr. uovo!

Beh, ma che vuoi che sia. Un’ovetto in frigo non manca mmmm….mai!!!

**CAVOLO**! Perchè non c’è l’uovo…che fine ha fatto l’uovo…come ho fatto a rimanere senza uovo…**eeeeeeeadesso**?!?!?

Alzi la mano chi ha pensato: niente torta!

Su che vi ho visto, non fate i furbi!

**BOCCIATI**! Senza torta…MAI! Semmai…**torta senza** :))

Pronto soccorso zucchettina e la torta golosa, sofficiosa, leggera e pure senza uova spunta come per magia.

Quando l’ho vista nella cucina di CRI CRI, beh proprio non ce l’ho fatta a resistere alla curiosità e benchè (a dire il vero) fossi sommersa dalla scorta di uova in frigo, questa ciambella è balzata di scatto in cima alla vetta delle ricette “to do”!

Ci sono delle priorità che vanno rispettate nella vita e una ciambella così, senza la ben che minima ombra di burro nè di olio vi pare poco?

Guardate un po’…

Ah, dimenticavo! Ovviamente ci ho messo pure lo zampino (in rosso).

Ma questo lo immaginavate già!

**P.S.** siccome mi sento mooooolto buonissima (o_O), ritiro la bocciatura.

Ma come compito per le vacanze…vi assegno la prova ciambella  ^__^




**TORTA ALLA RICOTTA SENZA UOVA**

Tempo di preparazione 40 minuti

Tempo di cottura 45 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

**Ingredienti per uno stampo da 22 cm**

- 250 gr di farina autolievitante (o 250 gr di farina 00 + 1 bustina di lievito)
- 250 gr di ricotta vaccina
- 250 gr di zucchero (io ne ho messi 175 gr)
- 1 cucchiaio di caffè solubile
- 1 cucchiaio di latte
- 2 cucchiai di liquore al caffè
- 1 cucchiaio di semi di anice
- 130 gr di cioccolato fondente in tavoletta (io 100 gr di gocce di cioccolato)
- 1 bustina di vanillina (non l'ho messa)
- 1 pizzico di sale

**Procedimento**

1. Pestare bene i semi di anice in modo da ridurli in polvere.
2. Sgocciolare molto bene la ricotta lasciandola su carta assorbene da cucina da cambiare di tanto in tanto (250 gr netti, dopo averla sgocciolata).

3. Sciogliere il caffè solubile con il latte tiepido e il liquore ed aggiungerlo alla ricotta, mescolando bene.
4. In una ciotola setacciare la farina autolievitante (o farina più lievito), aggiungere lo zucchero, le gocce di cioccolato, la polvere di semi di anice, un pizzico di sale e mescolare.
5. Unire la ricotta ed amalagmare bene il tutto, aiuntandosi anche con le mani.
6. Il composto avrà una consistenza non compatta e un po' appiccicosa.
7. Staccare dei pezzetti, come delle briciolone, dal panetto e disporli sul fondo di uno stampo a ciambella imburrato e infarinato.
8. L'impasto non sarà omogeneo, ma è così che dev'essere (se il composto è troppo appiccicoso, inumidire leggermente le mani).
9. Infornare in forno ben caldo a 150°C per circa 30-40 minuti (a me ci sono voluti circa 50 minuti di cottura; fare la prova stecchino).
10. Sformare una volta tiepida e lasciar raffreddare completamente su una gratella.
11. A piacere cospargere di zucchero a velo e "assaporate l'insieme morbido-croccante"!




Enjoy ^__^