

Gli editoriali.

La ricetta della torta di ciliegie

Segui gli step e prepara la tua torta di ciliegie, un dolce semplice da realizzare e perfetto come dessert in ogni occasione.

Tempo preparazione: 70 minuti

Difficoltà: Media

8 persone

Ingredienti:

400 gr di ciliegie

2 Uova

30 gr di olio di semi di girasole

10 gr di lievito per dolci

120 gr di farina 00

80 gr di zucchero

50 gr di latte intero

La scorza di 1 limone

Zucchero a velo qb



La **torta di ciliegie** è un **dolce estivo perfetto** per ogni occasione, sia come **merenda** che come **dessert** a fine pasto. Le **ciliegie** sono frutti succosi e deliziosi che si prestano bene per diversi tipi di preparazione. La torta alla ciliegia soffice è la più semplice e può essere arricchita con tante gustose varianti. Prima di parlarne, però, vediamo intanto quali sono gli step per preparare una torta di ciliegie veloce e buonissima!

Procedimento

- 1 – Lava bene le **ciliegie**, poi tagliale a metà ed elimina piccolo e nocciolo.
- 2 – Utilizzando le fruste elettriche, monta le **uova** con lo **zucchero**.
- 3 – Grattugia la **scorza di un limone** edibile e ben lavata e aggiungila all'impasto, poi continua a montare fino a ottenere un composto spumoso e morbido.
- 4 – Aggiungi anche la **farina** un poco alla volta e continua a montare più lentamente, fino a che non si sarà assorbita bene.
- 5 – Versa il **latte** e continua a mescolare delicatamente.
- 6 – Infine, aggiungi l'**olio di semi di girasole** e il **lievito** e continua a mescolare, fino a che il composto non risulterà omogeneo.
- 7- Ecco quindi gli ultimi step: prendi uno **stampo a cerniera per torte da 20 cm** di diametro, imburralo e infarinalo.
- 8 – Versa nello stampo un **primo strato di impasto**, livellandolo bene con una **spatola**.
- 9 – Adagia un po' di ciliegie sopra il composto nella teglia, poi copri le con un altro strato di impasto, livellandolo sempre con una spatola.
- 10 – Aggiungi un altro strato di ciliegie e poi versaci sopra l'impasto rimasto.
- 11 – Aggiungi in cima le ciliegie rimaste e poi spolvera il tutto con **dello zucchero semolato**.
- 12 – Inforna la tua torta di ciliegie in **forno statico preriscaldato a 170°** per circa **60 minuti**.
A fine cottura, lascia raffreddare la torta, poi togli la dallo stampo, spolverala con dello **zucchero a velo** e servila!

Torta di ciliegie e ricotta

Tra le varianti di questo dolce è possibile realizzare, ad esempio, una **torta morbida di ciliegie e ricotta**. Il procedimento è più o meno lo stesso, l'unica differenza sostanziale è che all'impasto bisogna aggiungere **200 gr di ricotta** e anche una **bustina di vanillina** o i semi di una bacca di vaniglia per aromatizzare il tutto. Ricorda, però, che la ricotta deve essere **a temperatura ambiente** e che va mescolata al composto con le **fruste a velocità bassa**.

Torta di ciliegie e cioccolato

Un'altra variante gustosa della torta con ciliegie è quella con l'aggiunta del **cioccolato**, ingredienti che si sposa benissimo con questi deliziosi frutti. Esistono tantissime ricette per

unire insieme questi due componenti golosi: il modo più semplice è aggiungere delle **gocce di cioccolato** al composto classico della torta di ciliegie, per dare un tocco di dolcezza in più. In alternativa, è possibile preparare una **classica torta al cioccolato**, aggiungendo, però, anche le ciliegie denocciolate.

Ora che sai come fare la torta di ciliegie, non ti resta che cimentarti in cucina!

www.bennet.com