

Torta in bottiglia: la ricetta furba per la torta fatta in casa

Autore: Redazione

Data: 20 Aprile 2020



Torta in bottiglia, ecco una **ricetta** davvero [semplice](#) per preparare una [torta fatta in casa](#) molto buona. Il nome di questo **dolce** deriva dal fatto che gli ingredienti vanno messi dentro una **bottiglia** vuota e si possono così amalgamare molto facilmente. Basterà, infatti, “**shakerarli** bene” e *voilà*: l’impasto è pronto per essere infornato.

La torta in bottiglia può anche essere preparata [con i bimbi](#) e li coinvolgerà nelle preparazioni casalinghe. Vediamo insieme come realizzare questa torta fatta in casa.

Come fare la torta in bottiglia

Ingredienti

- 250 g di farina 00

- 125 g di zucchero
- 125 g di yogurt bianco naturale
- 50 g di olio di semi
- 75 g di gocce di cioccolato
- 3 uova
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- estratto di vaniglia
- zucchero a velo

Procedimento

1. Preparate una bottiglia di plastica, da almeno 1 litro e mezzo, e un imbuto.
2. Mettete dentro la bottiglia le uova, che avrete sbattuto, lo zucchero e la vaniglia a piacere.
3. Agitate bene.
4. Aggiungete l'olio, il latte, lo yogurt e agitate ancora.
5. Unite la farina 00, il lievito e shakerate la bottiglia per 30 secondi circa. Unite in ultimo in cioccolato e agitate ancora un po'.
6. Così otterrete il vostro impasto.
7. Mettete l'impasto dentro una tortiera foderata con carta forno.
8. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti.
9. Sfornate e coprite di zucchero a velo.

Buon appetito con la torta in bottiglia!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/torta-in-bottiglia-ricetta/>

Generato il 19/04/2025