

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cubana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 150 g di ricotta
- 250 g di farina
- 250 g di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 150 g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare in una terrina la ricotta con lo zucchero, il cacao setacciato con la farina. Aggiungere il latte ed infine il lievito. Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato.

Cuocere in forno a 180° per 35 minuti.

2 Una volta raffreddata tagliare a metà e spalmare nutella panna montata.decorare a piacere.