

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 3 uova
- 300g zucchero
- 300g farina
- 300g ricotta
- la buccia grattugiata di un limone
- 1 bustina lievito

PREPARAZIONE

1 Frullare bene le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta, poi la farina, il limone ed infine il lievito.

Infornare a 150°C e cuocere per 1 ora circa in una teglia imburrata.