

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 80 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

250 g di farina 00
250 g di ricotta
200 g di zucchero semolato
3 uova
1 bustina di lievito vanigliato
1 arancia biologica
1 cucchiaio di cocco grattugiato essiccato
burro e farina per lo stampo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Accendete il forno a 180°C ed imburrate ed infarinate uno stampo a cassetta da due litri. Lavate l'arancia, grattugiate un cucchiaino della sua scorza e ricavatene tutto il succo.

Lavorate i tuorli con lo zucchero e la scorza di arancia grattugiata finchè otterrete un composto cremoso. Stemperate la ricotta con il succo d'arancia e amalgamatela alla crema di uova. Unite il cocco e mescolate con cura.

Setacciate la farina con il lievito e unitela a cucchiainate al composto di ricotta. Montate infine gli albumi con un pizzico di sale e amalgamateli al composto.

Versate il composto nello stampo e cuocete il dolce per circa un'ora. Poi toglietelo dal forno, sformatelo e lasciatelo raffreddare sulla gratella.