

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.