

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500g di farina

500g di ricotta di mucca

400g di zucchero

3 uova intere

3 pan degli angeli

2 bustine di vanillina

buccia di un limone grattugiato e pinoli.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta e a poco a poco anche la farina.
- 2 Aggiungere infine la vanillina, la buccia di limone grattugiata, il pan degli angeli, e i pinoli. Infornare a forno caldo 150° x 40 min.