

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di ricotta
3 uova
130 g di zucchero
1 confezione di panna a lunga
conservazione
2 cucchiai di maizena.

PER DECORARE

zucchero a velo e panna montata

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con l' aiuto della frusta a mano sbattete i tuorli con lo zucchero.

Aggiungete la ricotta e la panna, mescolare bene e unite la maizena.



3 Con le fruste elettriche montare gli albumi.

Unite gli albumi al composto di ricotta.



4 E mescolare delicatamente per non smontare il composto.

Imburrate ed infarinate uno stampo da 26 cm e versateci il composto.

Infornare a 190°C per 30 minuti circa.





5 Spolverizzare con zucchero a velo e decorare con la panna montata.

