

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di ricotta
200 g di zucchero
3 uova
250 g di farina
1 bustina di lievito vanigliato
buccia di limone grattugiato
250 g di burro
50 g di zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la ricotta lasciandola ricadere in una terrina, unitevi lo zucchero e lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto ben amalgamato e cremoso.

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli e unite questi ultimi al composto insieme alla farina e il lievito.

Mescolando dal basso verso l'alto aggiungete gli albumi montati a neve la buccia di limone grattugiata.

Inburrate una teglia e versatevi il composto quindi cuocete in forno a 180° per 50 minuti.

A cottura ultimata sfornate la torta sul piatto di portata e spolverizzate con lo zucchero vanigliato.