

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Flan delicato di ricotta e yogurt greco

di: *Paolera*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

- 500 g di ricotta
- 300 g di yogurt greco
- 120 g di zucchero
- 3 uova
- la scorza di un limone grattugiata.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Unite la ricotta e continuate a montare.



3 Unite lo yogurt.



4 La scorza del limone.



5 Montare gli albumi ed uniteli al composto di ricotta e mescolare delicatamente.



6 Versate in una totiera da 28 cm foderata di carta forno.



7 Livellare la superficie.



8 Infornate a 180°C per 30 minuti.



9 Fate raffreddare e servite.

