

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 20 PEZZI

RICOTTA 1 kg
FARINA 1 kg
ZUCCHERO 800 gr
UVETTA 250 gr
LIEVITO PER DOLCI 2 bustine
SCORZA GRATTOGIATA ARANCE 3
MARASCHINO 50 ml

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sopra una spianatoia la farina e aggiungete lo zucchero, la ricotta, il lievito, la scorza di arance ed il maraschino, impastare bene fino ad avere un composto omogeneo se dovesse risultare una pasta troppo soda aggiungete altro maraschino aggiungete infine l'uvetta.



2 Foderate una placca da forno con della carta forno. Con l'impasto formate dei mucchietti piuttosto irregolari e disponeteli nella placca.



3 Infornate a 180°C per 10 minuti circa devono appena dorarsi in superficie.

