

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torcolo alla ricotta facile facile

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di farina setacciata
- 3 uova intere
- 300 g ricotta mista (o come più ti piace)
- 1 bustina di lievito vanigliato.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti amalgamando bene bene. Ungere con il burro una teglia da 27 CM (o da 24/25 se si vuole più alto) ed infornare in forno già caldo a 180° per 35 minuti. Come vedete non ci sono grassi quindi si può mangiare anche in dieta, è leggero e squisito.