

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di ricotta

di: *bellabionda*

---

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.

