

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortini con ricotta e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
300 g di zucchero
300 g di ricotta
300 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
1 limone
poco zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

1 in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare bene le uova con lo zucchero.

Unite la ricotta, la farina setacciata, il lievito, il succo e la scorza del limone e continuate a montare fino ad avere un composto morbido e omogeneo.

Imburrate ed infarinate 9 stampini per tortine e riempite con l'impasto.



2 Infornare a 180°C per 30 minuti circa.



3 Spolverizzate con lo zucchero a velo.



