

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortini di ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questi **tortini di ricotta** sono davvero golosi. Perfetti per la merenda o la colazione, sono con la [torta al limone](#) un ottimo modo per fare una pausa golosa. Molto profumati e soffici sono ideali anche da portare in ufficio o a scuola.

INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr
ZUCCHERO 500 gr
UOVA 3
ALBUME 1
SCORZA DI ARANCIA grattugiata - 1
CEDRO CANDITO a dadini - 25 gr
UVETTA 50 gr
RUM o maraschino - 1 cucchiaio da tavola
MANDORLE 50 gr
FARINA 00 5 cucchiaini da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaio da tè
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Setacciate la ricotta facendola ricadere in un'ampia ciotola.



2 Aggiungete i cedri canditi, lo zucchero e un pizzico di sale e mescolate.





3 Amalgamate le uova e mescolate con una frusta; quindi unite l'albume e mescolate il tutto.



4 Aromatizzate il composto con la scorza di arancia grattugiata.



5 Unite mezzo cucchiaino di rum e mescolate.



6 Tritate le mandorle ed unitele al composto.



7 Aggiungete l'uvetta dopo averla ammollata e mescolate.



8 Ultimate aggiungendo la farina setacciata e il lievito setacciato; mescolate con una spatola dal basso verso l'alto.



9 Imburrate ed infarinate uno stampo da mini plumcake; quindi trasferiteci la pastella.



10 Infornate a 180°C per 15 minuti.

Sfornate e lasciate che i tortini si intiepidiscono.

Decorate i tortini di ricotta con zucchero a velo a piacere.

