

TORTA DI RICOTTA

Ingredienti:

250 gr di ricotta
150 gr di zucchero
3 uova
70 gr di farina
1 cucchiaio scarso di limone
200 ml di panna liquida x dolci
1 bustina di vanillina
1 cucchiaio di latte
Burro e farina x la teglia

Preparazione:

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.
Amalgamare i tuorli con lo zucchero e unite la ricotta setacciata con un passaverdura.
Aggiungere la farina e la vanillina e dopo anche la panna, il latte e il limone.
Montare gli albumi a neve e aggiungerli all'impasto di ricotta amalgamando bene il tutto.
Versare l'impasto in una teglia da 24 imburrata e infarinata
Pre-riscaldate il forno a 180 gradi e infornate la torta x 45 minuti
Il dolce subito lievita, ma a termine cottura si sgonfia è normale x il peso della ricotta.
E' molto buona servita fredda con una spolverata di zucchero a velo

BUON APPETITO!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

