

TORTA DI RICOTTA DI OMBRETTA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (250gr)
- sale
- 2 uova
- 1 limone
- zucchero (250gr)
- ricotta di mucca (250gr)
- lievito vanigliato

Come si prepara

Lavorate la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema.

Aggiungete i tuorli e continuate a mescolare, unite la buccia grattugiata di limone e cominciate a gettarvi la farina.

Quando sarà tutta incorporata unite il lievito.

Montate a neve ferma gli albumi ed unite anche questi, facendo amalgamare il tutto.

Imburrate e infarinate una tortiera e versatevi il composto.

Infornate per 30 minuti a 180° circa.

Difficoltà: 3

Tempo: 45

Tags

ricette utenti, torte, torta di ricotta



