



Torta di ricotta

INGREDIENTI

- farina 300 gr
- ricotta 700 gr
- zucchero 120 gr
- 1 uovo mandorle 100 gr
- cedro e arance 50 gr
- 1 noce di burro
- succo di un'arancia
- 1 bicchierino di rum
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di cacao

ESECUZIONE

Passare la ricotta al setaccio, aggiungere le mandorle tritate finemente, il cedro tagliato a pezzetti e gli altri ingredienti.

Infine mescolare bene il tutto in modo che la pasta diventi liscia e uguale. Preparare ora la pasta con 300 gr di farina, 120 gr di zucchero, 1 presina di sale, il rum, il burro, un uovo intero, il succo di un'arancia ed il latte quanto basta.

Lasciarla riposare un pò, quindi prenderne 2/3, spianarla e con questa foderare il fondo e le pareti di una tortiera precedentemente imburata. Versare il ripieno già preparato e con la pasta avanzata coprire il tutto e cuocere a forno moderato.

Quando la torta sarà ben dorata, spolverarla di zucchero a velo.

TORTIERA UN FONDO
Ø cm 24 - 26 - 28



LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.