

# Blinis de ricotta y naranja



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/blinis-de-ricotta-y-naranja>

## Preparación

En un bol batir las yemas con la ricotta, el zumo, la ralladura, el almidón mezclada con la levadura y la sal. Mezclar bien con ayuda de un batidor. Batir las claras a punto de nieve, hasta que formen picos, mejor con un batidor eléctrico. Añadir las claras batidas a la mezcla anterior, cuidando que no se bajen. Engrasar una plancha o sartén antiadherente con manteca y, una vez caliente, echar la masa con una cuchara. Dejar que se haga por un lado y en el momento que la superficie permite girarla con ayuda de una espumadera, girarla y cocinar por el otro lado.

### ▣ Tip para la receta

Acompañar con mermelada, sirope de arce, miel, crema, jarabe de chocolate,... Cualquier opción es buena. Puede guardarse en la heladera hasta el momento de hacerlas.



## Ingredientes

- 2 Yemas de huevo
- 2 Claras de huevo
- 75 grs. Ricota
- 75 cc. Zumo de Naranja
- 1 cucharadita/s Cáscara de naranja rallada
- 50 grs. Almidón de maíz
- 1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 poco Manteca para engrasar la fuente

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Snacks, Otro, Dulces