

Cheesecake de ricotta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 45min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cheesecake-de-ricotta>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. En una batidora, agregar 2 de los huevos y 1/2 taza de azúcar y mezclar bien hasta que esté suave y esponjosa. Agregue la crema agria y la manteca derretida y mezclar bien. Añadir la harina y el polvo de hornear y mezclar bien. En otro recipiente mezclar la ricotta con el resto del azúcar y los 2 huevos restantes y mezclar bien. También puede añadir las pasas si desea incorporarlas. En un molde enmantecado, verter la mezcla de pastel, luego vierta la mezcla de ricota en el centro. No mezcle. Hornear hasta que estén doradas. Dejar enfriar antes de servir. También puede espolvorear un poco de azúcar en polvo en la parte superior de la torta.



Ingredientes

- 4 Huevos
- 1 taza/s Crema agria
- 1 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 taza/s Ricota
- 1/2 taza/s Pasas (opcional)

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces