

Torta de Ricotta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Engrasar y enharinar un molde redondo de 18 cm. Batir la manteca y el azúcar con la batidora eléctrica hasta conseguir una mezcla suave y cremosa. Añadir la ralladura de los limones, las yemas y la ricotta. Batir las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla. Tamizar la harina y la levadura con la ayuda de un colador. Añadir a la mezcla. Volcar en el molde preparado. Hornear 35 min. hasta que esté firme y adquiera un tono dorado. Dejar enfriar durante una hora aprox. en el molde. Espolvorear con azúcar glas la superficie y servir.

Ingredientes

- 175 grs. Manteca
- 175 grs. Azúcar
- Cáscara rallada de 2 limones
- 3 Claras de huevo
- 3 Yemas de huevo
- 250 grs. Ricota
- 125 grs. Harina
- 1 cucharada/s Levadura
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

