

Torta soufflé de ricota y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-souffle-de-ricota-y-limon>

Preparación

Batir a punto letra las yemas junto con el azúcar, la ralladura de limón y la esencia. Por otro lado, mezclar o mixear la ricota junto con la crema y la fécula hasta obtener una pasta homogénea y lisa. Unir ambas preparaciones; terminar con la incorporación de las claras batidas a nieve; y volcar la mezcla en una molde desmontable de 26 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Hornear a fuego moderado por 50 minutos; dejar enfriar dentro del horno apagado; y servir espolvorea con azúcar impalpable.

Ingredientes

- 5 Huevos
- 1 taza/s Azúcar
- 1 Limón
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 kgr. Ricota
- 200 cc. Crema de leche
- 4 cucharada/s Fécula de maíz
- Azúcar impalpable c/n

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Familia, Otro, Dulces

