

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Budino di ricotta



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una frusta da pasticciera, uno stampo per dolci**

Ingredienti

- 1,5 Kg di ricotta
- 6 uova
- 300 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di panna montata
- 1 limone
- 1 bustina di vaniglia

Preparazione Budino di ricotta

Passo 1.

Lavorate la ricotta con la vaniglia e lo zucchero.

Passo 2.

Aggiungete i tuorli d'uovo uno alla volta.

Passo 3.

Unite quindi la farina e grattugiatevi la uccia di un limone.

Passo 4.

Montate la panna ed aggiungetela al composto.

Passo 5.

Montate a neve gli albumi delle uova ed aggiungeteli quindi un po' alla volta al composto.

Passo 6.

Imburrate ed infarinate lo stampo per dolci e versatevi dentro il composto ottenuto.

Passo 7.

Fate cuocere in forno a 160° per circa 1 ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)