



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001961 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Feb 2018 alle ore 13:31

da GIUSEPPE MAIORANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Torta al limoncello

Torta soffice e saporita

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 8 persone

n.4 uova
300 g di zucchero
275 g di farina
100 g di burro
n.1 bicchiere capiente di limoncello
750 g di ricotta
n.1 lievito per dolci
scaglie di cioccolato bianco o confettini q.b.

Prodotti utilizzati

Limoncello di Sorrento, ricotta di Montella.n.

Strumenti di cottura

Tre ciotole e un tegame di diametro 25.

Preparazione

In due ciotole dividere i tuorli dagli albumi e quest'ultimi montarli a neve.

Nella seconda ciotola con i tuorli aggiungere prima lo zucchero e mescolare, poi di seguito mettere il burro, la farina, mezzo bicchiere di limoncello, il lievito per dolci ed infine gli albumi montati, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Nella terza ciotola abbiamo frullato ben ben la ricotta con 150 g di zucchero con l'altro mezzo bicchiere di limoncello ottenendo una crema densa. Nel tegame imburato e infarinato mettere una prima metà dell'impasto, aggiungere la crema di ricotta e ricoprire con la seconda metà dell'impasto. Cuocere per 40 minuti a 180°, servire calda spolverando con zucchero a velo scaglie di cioccolato bianco o confettini colorati.

Vino consigliato

Limoncello