



16 / Dessert

TORTA DI RICOTTA AL PROFUMO D'ARANCIA

 60 MIN /  FACILE

Ingredienti:

150 g burro
180 g ricotta
100 g zucchero
1 rosso d'uovo
4 uova intere
350 g farina
1 bustina di lievito in polvere
3 arance
(succo + buccia grattugiata)

1 cucchiaino di miele
½ bustina di vanillina o essenza
di vaniglia

un pizzico di sale

Versare la ricotta, il miele, lo zucchero in una ciotola e lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una crema omogenea. Poi aggiungere le uova intere e il tuorlo e continuare a frullare. Grattugiare finemente la scorza dell'arancia e aggiungere a poco a poco il succo d'arancia e il burro sciolto a filo, la farina setacciata, un pizzico di sale, il lievito e la ½ bustina di vanillina e impastare fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata del diametro 24 cm. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°. Sfornare, lasciare intiepidire, spolverare con abbondante zucchero a velo e servire.