

Torta di ricotta

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	400 g	• Mettere il burro a temperatura ambiente e tagliarlo a cubetti,
burro	150 g	• unire lo zucchero con i tuorli e amalgamare bene.
tuorli d'uovo	4	• Unire la farina e il burro a questo composto,
zucchero	150 g	• impastare bene e unire il lievito, il sale, la scorza di limone e il latte e
Scorza di limone	1	amalgamare bene.
bustina di lievito	1	• Versare la ricotta un una ciotola e mescolarla con lo zucchero, il
sale	1 pizzico	tuorlo, la scorza di limone e mescolare bene.
mezzo bicchiere di latte		• Mettere il composto nella teglia sopra la pasta.
		• Mettere in forno a 180° per 45 minuti

Per il ripieno

ricotta	300 g
tuorlo d'uovo	1
zucchero	150 g
scorza di limone	1