

CUOCHI E CUCINA

TORTA DI RICOTTA CON PESCHE SCIROPPATE

INGREDIENTI:

250 GRAMMI DI FARINA "OO"
200 GRAMMI DI ZUCCHERO
1 BARATTOLO DI PESCHE SCIROPPATE
250 GRAMMI DI RICOTTA
3 UOVA
MEZZA BUSTINA DI LIEVITO
UN BICCHIERE DI LATTE TIEPIDO



PREPARAZIONE:

ACCENDERE IL FORNO A 200°. IN UNA BACINELLA METTERE 3 TUORLI CON LO ZUCCHERO E SBATTERE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO E SPUMOSO. SETACCIATE LA FARINA CON IL LIEVITO ED INCORPORATE AL COMPOSTO DELLE UOVA PIÙ ZUCCHERO E PIANO PIANO AGGIUNGERE IL LATTE E LA RICOTTA SETACCIATA. IN UN COLAPASTA METTERE LE PESCHE. PRENDETE UNA TORTIERA, METTERE POCA ACQUA E LA CARTA FORNO CHE CON L' ACQUA FODERERÀ BENE LA TORTIERA. AGGIUNGETE IL COMPOSTO DELLA TORTA E SOPRA METTERE LE PESCHE CON LA PARTE BUCA VERSO IL BASSO. INFORNATE E DOPO 10 MINUTI ABBASSATE IL FORNO A 180° E CUOCETE PER ALTRI 30 MINUTI. SERVITE DOPO AVER SPOLVERATO LA TORTA CON LO ZUCCHERO A VELO.

BUON APPETITO! PROVATELA E, FATEMI SAPERE!

BISCOTTI FARCITI TRASFORMISTI



USATE I BISCOTTI CHE VOLETE. SPALMATE 2 FROLLINI CON UNA BASE DI "NUTELLA" E FARCIRLI CON: 1 FETTA DI ANANAS FRA 2 STRATI DI PANNA MONTATA, OPPURE CON FRAGOLE O FRUTTA CHE PIÙ VI PIACE.

CALORIE: 60.000

BONTÀ: 100.000

STRA-BUONI!!!

ELENA