

ANTICO DOLCE DI RICOTTA

Difficoltà: molto facile

Tempi di preparazione: 5 minuti più 30 minuti di cottura.

Questo dolce è di una semplicità imbarazzante, impossibile dimenticare le quantità perché gli ingredienti hanno tutti lo stesso peso. Il risultato è un dolce dorato fuori e bianco dentro con un sapore semplice e antico, vi consiglio di mangiarlo appena fatto perché il giorno dopo diventa gommoso.

Ingredienti

- 250 g di ricotta
- 250 g di farina 00
- 250 g di zucchero
- una bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. Unire tutti gli ingredienti formando una palla compatta, strappare dei pezzetti di impasto e disporli sulla tortiera precedentemente imburrata ed infarinata, la disposizione di questi pezzetti di impasto sarà molto irregolare e casuale, alcune parti della tortiera non verranno nemmeno coperte dall'impasto ma non è importante perché durante la cottura lieviterà formando un dolce di forma regolare. Infornare per circa 30 minuti.