PASTEL DE ALMENDRAS CON RICOTTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** *nuria nuria*

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Pastel con queso ricotta y almendras

Ingredientes para 6 personas :

- 120 gr. de Mantequilla
- 200 gr. de Azucar glass
- 4 Claras
- 4 Yemas
- 240 gr. de Harina de almendra
- 300 gr. de Queso Ricotta
- 1 Limón Ralladura
- 1 cuchardita de Aroma vainilla

Preparación:

Paso 1

Batimos la mantequilla con la mitad del azúcar glass, la vainilla y la ralladura de limón. Batimos hasta blanquear e incorporar todos los ingredientes. Añadir los huevos de uno en uno, sin dejar de batir. Después añadir el queso y batir de nuevo hasta formar una crema. Montar las claras a punto de nieve con el resto de azúcar glass, e incorporarlas a la crema anterior, con movimientos envolventes y con una espátula. Verter la crema en un molde, engrasado con mantequilla y hornear a 165º durante 45 minutos. Decorar con láminas de almendras y azúcar glass.