



## BIZCOCHO CREMOSO DE RICOTTA

### Ingredientes (para 8 personas):

- 400 g ricotta (o requesón)
- 200 g harina de trigo
- 300 g azúcar
- 4 huevos M
- 2 limones
- 200 g mantequilla pomada
- ½ cucharadita de sal
- 5 g levadura en polvo
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

---

### Elaboración:

1. Rallar la piel de 1 limones (previamente lavados) sobre el azúcar y frotar para que se desprendan todos los aromas.
2. En un bol batir con varillas (eléctricas o manuales) la mantequilla pomada con el azúcar aromatizado durante varios minutos hasta que el compuesto esté cremoso y esponjoso (= cremar).
3. Incorporar el queso ricotta y mezclar lo justo para que se incorpore.
4. Añadir los huevos 1 a 1 y mezclar a velocidad baja hasta que estén bien integrados.
5. Agregar la esencia de vainilla y el zumo de limón y batir de nuevo.
6. En un bol aparte mezclar los ingredientes secos: sal, levadura en polvo y harina previamente tamizada.
7. Añadir poco a poco sobre nuestra mezcla y terminar de mezclar a mano con espátula de silicona hasta obtener una masa lisa y uniforme.



8. Verter sobre un molde engrasado (con mantequilla pomada o spray vegetal) sin llenar completamente para que no se desborde en el horno.
9. Hornear a 155°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador en posición media del horno unos 60 minutos dependiendo del tamaño del molde.
10. Sacar del horno y dejar enfriar 15 minutos antes de desmoldar sobre una rejilla para que circule el aire por la base.
11. Una vez completamente frío espolvorear con azúcar en polvo (opcional) y deleitarnos con su textura tierna y jugosa ¡¡UNA DELICIA!!

*\* Si la masa parece cortada tras añadir los huevos es por la diferencia de temperatura de los ingredientes, pero se arreglará tras incorporar la harina.*

*\* Es mejor tener todos los ingredientes a temperatura ambiente a la hora del montaje para asegurar una correcta y fácil incorporación.*

*\*Para saber cuando está hecho el bizcocho insertar una puntilla en el centro y comprobar si sale completamente limpia.*