



Tortino di ricotta - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dessert - ricotta - uva sultaninia

(dal web , ma un pò modificata)

Ingr.  
250 gr. ricotta (quella già confezionata)  
due cucchiaini di uva sultaninia, rinvenuta in acqua bollente e poi strizzata bene)  
poche gocce di dolcificante liquido (lo avevo in casa!!!!)  
1 cucchiaio di farina

Mescolare bene bene, la ricotta con il dolcificante, aggiungere il cucchiaio di farina e l'uvetta.

Versare (il composto sarà piuttosto consistente) in un contenitore da MO appena appena imburrrato (non troppo grande che la dose è per due persone)

Cuocere, scoperto, al MO (max 750) per 6 minuti.  
Lasciare dentro al forno spento per altri 5 minuti.  
Togliere e quando è tutto ben freddo, mettere in frigo.

L'ho fatto questa mattina e l'ho tolto dal frigo e capovolto questa sera.

Perfetto 😊😊😊

si possono mettere anche gocce di cioccolato, ma siccome sono fatte con il fondente 🤢 , ho optato per l'uvetta 😊

