



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

Tortino di ricotta

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
1 cucchiaino di farina

Mescolare bene bene, la ricotta con il dolcificante, aggiungere il cucchiaino 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.

Fatto la mattina , tolto dal frigo e capovolto la sera.
Perfetto !

Si possono mettere anche gocce di cioccolato

