

Fiadone à la Ricotta

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/10/21/25351145.html>

October 21, 2012

dimanche 21 octobre 2012

Ingrédients :

1 zeste de citron non traité

4 œufs

250 g de ricotta

250 g de ricotta donc en tout et pour tout 500gr

150 g de sucre

1 gousse de vanille

sucre glace

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Mélanger au batteur électrique le sucre, les jaunes d'œufs, les grains de vanille extraits de leur gousse, et le zeste de citron haché, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Battez les blancs d'œufs en neige et les mélanger à la préparation précédente.
- Beurrer un moule, y mettre la préparation, cuire à 150° th.5 pendant 35 à 40 minutes
- Laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace.



ricotta,