

РЕЦЕПТ ДНЯ 🇮🇹

# Ciambella soffice ricotta e limone 🍋



Время приготовления: **1 час**

Порций: **8 человек**

## Ингредиенты

- 4 яйца
- 220 гр. сахара
- тертая цедра и сок одного лимона
- 100 гр. растительного масла
- 250 гр. рикотты
- 80 гр. картофельного крахмала
- 260 гр. муки
- пакетик разрыхлителя
- сахарная пудра (по вкусу)
- лимонная эссенция 5-7 капель

## Приготовление

1. В миску разбиваем яйца и начинаем взбивать с помощью электрического миксера, добавляем сахар. Натираем цедру лимона, выжимаем сок и добавляем к яйцам. Можно добавить лимонной эссенции, но этот шаг не является обязательным.
2. Продолжаем взбивать, вливая растительное масло и добавляя рикотту. Далее, понемногу всыпаем муку и крахмал. В конце разрыхлитель.
3. Форму для кекса (диаметром 26 см), смазываем маслом и присыпаем мукой. Выливаем тесто внутрь и выравниваем ложкой или лопаткой.
4. Выпекаем при температуре 180 градусов, 45 минут.
5. Вынимаем из духовки, даем остыть. Посыпаем небольшим количеством сахарной пудры.

## Советы

В рецепте рикотту можно заменить творогом.

Этот десерт один из самых простых и популярных к завтраку. Благодаря нежному лимонному аромату он также понравится детям.

Приятного аппетита! 😊

 CIAMBELLA SOFFICE RICOTTA E LIM...