Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de ricota y limón

45min · 8 raciones · 366 kcal

Ingredientes

- **250 g** ricota
- **3** huevos
- **180 g** azúcar
- **200 g** harina de trigo
- **100 ml** aceite de oliva
- **1 sobre** levadura química (16 g)
- Ralladura de 2 limones
- **30 ml** zumo de limón
- **1 pizca** de sal
- Azúcar glas para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**8,7 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**47 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Precalienta el horno a 180 °C, calor arriba y abajo.
2. Bate los huevos con el azúcar hasta conseguir una mezcla clara y espumosa.
3. Añade el aceite, la ricota, la ralladura y el zumo de limón. Mezcla bien.
4. Incorpora la harina tamizada, la levadura y la sal.
5. Mezcla suavemente hasta integrar todos los ingredientes.
6. Mezcla hasta conseguir una masa homogénea.
7. Vierte la masa en un molde engrasado y con papel de horno en la base.
8. Hornea durante 40-45 minutos aproximadamente. Comprueba con un palillo que está hecho.
9. Deja enfriar antes de desmoldar y termina con azúcar glas por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya