

QUEIJADA ITALIANA



INGREDIENTES

- 250 G QUEIJO RICOTTA
- 120 G AÇÚCAR
- 3 OVOS
- SUMO DE 1 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

2. Coloque o queijo ricotta, os ovos, o açúcar e o sumo de limão na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 1 min.

3. Deite a preparação numa forma para bolo alto (26 a 28 cm de diâmetro) e revista com papel vegetal. Deixe cozer durante cerca de 40 min.

4. Deixe arrefecer antes de desenformar e guarde no frigorífico.
