

# PASTEL DE ALMENDRAS CON RICOTTA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Pastel con queso ricotta y almendras

## Ingredientes para 6 personas :

- 120 gr. de Mantequilla
- 200 gr. de Azúcar glass
- 4 Claras
- 4 Yemas
- 240 gr. de Harina de almendra
- 300 gr. de Queso Ricotta
- 1 Limón Ralladura
- 1 cucharita de Aroma vainilla

## Preparación:

### Paso 1

Batimos la mantequilla con la mitad del azúcar glass, la vainilla y la ralladura de limón. Batimos hasta blanquear e incorporar todos los ingredientes. Añadir los huevos de uno en uno, sin dejar de batir. Después añadir el queso y batir de nuevo hasta formar una crema. Montar las claras a punto de nieve con el resto de azúcar glass, e incorporarlas a la crema anterior, con movimientos envolventes y con una espátula. Verter la crema en un molde, engrasado con mantequilla y hornear a 165° durante 45 minutos. Decorar con láminas de almendras y azúcar glass.