

CIAMBELLA A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ricotta romana,
- 150 g di zucchero,
- 3 uova,
- 3 cucchiaini di latte,
- 50 g di farina,
- 50 g di fecola,
- 1 bustina di vaniglina,
- 25 g di burro,
- liquore all'arancia o al mandarino,
- 40 g di mandorle pelate,
- pangrattato,
- sale.

Mescolare ricotta e latte.

Lavorare a spuma 3 tuorli con lo zucchero e 20 gr di burro.

Unire, mescolando, la crema di ricotta, farina, fecola, lievito, poco sale, 2 cucchiaini di liquore, vaniglina e gli albumi a neve ferma.

Versare il composto in uno stampo con foro centrale imburato e cosperso di pangrattato.

Cospargere con mandorle tritate e cuocere in forno caldo a 200°C per 45'.