CROSTATA MORBIDA ALLA RICOTTA

Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 2 Oeufs
- 150g Sucre en poudre
- 100g Huile de tournesol
- 300g Farine
- 1/2 Jus de citron
- 1 sachet Sucre vanillé
- 250g Mascarpone
- 250g Ricotta
- 50g Sucre glace

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Préparation de la pâte :: Placer le fouet dans le bol verser le sucre, l'œuf, l'huile, jus d'un demi citron, mélanger 30 secondes /vitesse 4.
Ajouter la farine, la levure, le sucre vanillé mélanger 1 minute/vitesse 4.

- Préparation de la Crème :: Placer le fouet, mettre la ricotta et le mascarpone, l'œuf, le sucre glace, mélanger 1 minutes/ vitesse 4.

- A la main former le fond de tarte dans le moule bien remonter la pâte sur les bords.
Verser la crème au milieu de la tarte.

- Placer 50 minutes au four à 180°

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com