Budin De Ricotta Con Corazón De Dulce De Leche



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Manteca pomada: 170 g
Ralladura de limón: a gusto
Harina 0000: 250 g
Dulce De Leche Tregar: 100 Gramos
Polvo para hornear: 2 Cucharadas
Ricotta Tregar: 200 grs
Azucar: 300 grs

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina*, mezcla los secos y apartar.
- Integrar la *manteca* a temperatura ambiente con el azúcar hasta formar una *crema*.
- Agregar ralladura de *limón*, los huevos de a uno y finalmente la *ricota*, la vainilla y la ralladura.
- Agregar por ultimo a la mezcla del batido hasta unir.
- Llenar hasta la mitad una budinera enmantecada y enharinada.
- Rellenar con unas chucharas de dulce de leche y completar con el resto de la mezcla de *ricota* .
- Llevar al horno por 25 minutos a 160 grados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-ricotta-con-corazon-de-dulce-de-leche