

# Cremoso de Ricotta



## Ingredientes

**Azúcar Glas:** c/n

**Galletas tipo Spéculoos:** 200 grs

**Huevo:** 1 unidad

**Mantequilla:** 30 grs

**Ricotta:** 500 grs

**Dulce de leche:** c/n

**Harina:** 30 grs

**Leche Condensada:** 100 grs

**Menta fresca:** c/n

## Preparación de la Receta

- Triturar las galletas con la *mantequilla* y forrar la base de un molde de 20 centímetros
- Mezclar la ricotta, la leche condensada, el *huevo* y la *harina*.
- Verter encima de la galleta.
- Hornear en horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos.
- Retirar y dejar que enfríe totalmente.
- Desmoldar.
- Espolvorear con azúcar glas y acompañar con dulce de leche y trocitos de galletas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-ricotta>