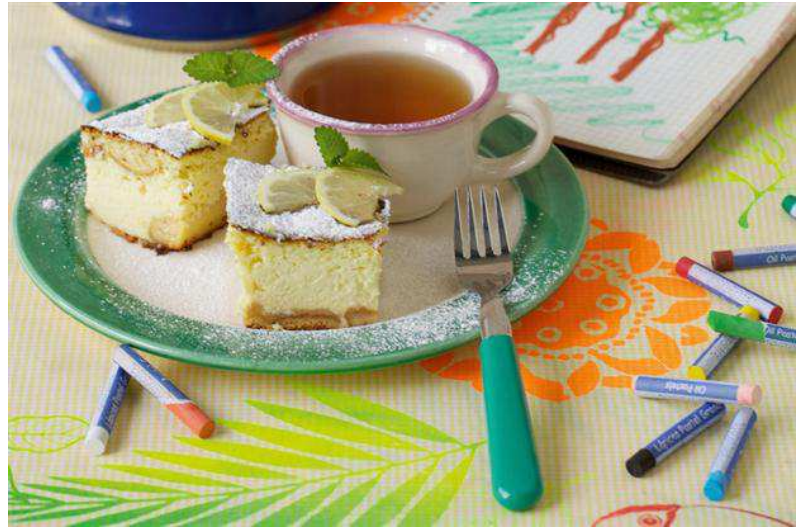


Cuadrados de ricota

Ingredientes:

- 500 g de ricota
- 1 lata de leche condensada
- Ralladura de 1 limón
- 3 huevos
- 8 vainillas



Preparación:

- 1- Procesá la ricota y después mezclala con la leche condensada, la ralladura de limón y las yemas.
- 2- Mezclá bien hasta que quede una crema homogénea.
- 3- Agregá las claras batidas a nieve, con movimientos envolventes.
- 4- Reservá en la heladera.
- 5- Cubrí con vainillas la base de una fuente apta para horno y encima verté la crema.
- 6- Horneá a temperatura moderada 20 minutos o hasta que cuaje la superficie.
- 7- Enfriá en la heladera por al menos 2 horas y cortá cuadrados pequeños, como brownies.