

Summer Smoothie – Flavia's Sweet Dreams

by Flavia Bullo

Ingredients

1 pears

1 peach



4 apricots

1 citrus fruits yoghurt

1 vanilla yoghurt

2-3 ice cubes

Mix all the ingredients in a mizer first at low speed and then at high speed and then enjoy your smoothie!

Cotton Lemon Cheesecake

By [Flavia Bullo](#) a veterinary medicine student who loves baking

This is ricotta cheese with lemon and cinnamon lemon sauce

Ingredients:

4 eggs, 100g sugar, 500g ricotta cheese, lemon zest (from 2 organic lemons), vanilline (vanilla aroma), a tablespoon of maize starch

For the sauce: juice of 1 lemon, 10 tablespoons of water, 2 tablespoons of sugar, 2 teaspoons of maize starch, 1 teaspoon of cinnamon

Directions:

Preheat oven at 170°C

Separate yolks from whites, whip the yolks with sugar and add vanilla aroma, ricotta, lemon zest and maize starch. Whip the whites until stiff and add them to the mixture gently (from below). Bake at 170°C for 40-45 mins

Mix the sauce ingredients together on a slow fire, stirring until they get firm.

**Sweet Dreams – I dolci di
Flavia (Cotton Lemon**

Cheesecake)

Da oggi inseriremo un nuovo contenuto in Dogs & Country: le ricette! Qualche ricetta c'è già ma abbiamo ottenuto la collaborazione di una pasticciera dilettante di capacità professionali, Flavia Bullo.

F. "Ma come... non è un blog di cani, campagna eccetera?"

R. "Certo! Ma è seguito da un pubblico di buongustai e tu le torte le fai comunque, le fotografi anche, per cui, sei assunta!"

Ho scelto di inserire i dolci di Flavia perché, come noterete presto, sono bellissimi e sulla carta anche buonissimi ma sono fatti in casa, con un'attrezzatura normale e da una persona normale (beh quasi normale o non studierebbe Medicina Veterinaria) e quindi alla portata di tutti noi! Anzi, andate in cucina, provate le ricette e poi fateci sapere!

Apriamo con il "**Cotton Lemon Cheesecake**" (ricotta al limone con salsina di limone e cannella)

Ingredienti:

4 uova, 100g zucchero, 500g ricotta, la scorza di 2 limoni bio, vanillina, 1 cucchiaio di maizena.

Per la salsina limone e cannella: il succo 1 limone, 10 cucchiaini di acqua, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di maizena, 1 cucchiaino di cannella

Preparazione:

Separare tuorli e albumi. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere vanillina, ricotta, scorza di limone e maizena. Incorporare gli albumi montati a neve con movimenti dal basso verso l'alto. Cottura 170° gradi per 40-45 minuti.

Per la salsina limone e cannella: mischiare tutto e fare addensare sul fuoco.

[Prossima ricetta](#)

Le ricette di Flavia sono tutte raccolte [qui](#)