

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 pasticceria 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](#)