



Timbada de arrescottu (Sardegna) - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Dolce della tradizione sarda, delicatissimo e leggero, adatto a bambini e vecchiette e a soddisfare senza troppi danni la voglia di dolce di chi è a dieta

Ingredienti X 6/8 budini (dipende dalla grandezza dello stampino)

500g di ricotta
6 uova
6 cucchiaini di zucchero
essenza fior d'arancio

Lavorare i tuorli con lo zucchero e da parte montare la ricotta. Unire, sempre lavorando, questi 2 ingredienti. Montare a neve gli albumi ed incorporarli. Ungere con pochissimo burro gli stampini e riempirli fino all'orlo. Adagarli in una teglia con acqua già calda. Infornare a 170° x 20 minuti (tempi forno ventilato). In ogni caso sono pronti quando l'impasto si solleva (niente paura? non trabocca) e la superficie comincia ad indorarsi. Spegner il forno e lasciare intiepidire i budini in esso. Successivamente sfornare e sfornare. Possono essere serviti sia tiepidi che freddi.

