

# Postre de Ricota

## 4 porciones

### Ingredientes

½ kg. de ricota  
3 yemas  
¼ taza de manteca o  
margarina vegetal  
2 y ½ cucharadas de  
**SUCRALIGHT POLVO**  
2 cucharadas de leche  
descremada  
½ taza de pasas de uva  
remojadas  
3 claras a nieve

### Elaboración

Batimos las yemas con **SUCRALIGHT** y  
agregamos de a poco la manteca derretida.  
Deshacemos bien la ricota y la incorporamos al  
batido. Agregamos la leche y las claras batidas a  
nieve firme, mezclando suavemente con cuchara  
de madera, en forma envolvente.  
Volcamos la preparación en moldecitos individuales  
aptos para horno o microondas (los ideales son los  
de vidrio) y cocinamos en calor (o potencia) medio  
hasta que la preparación crezca y se cuaje.  
Cuando empieza a dorarse, retiramos, dejamos  
enfriar totalmente y luego servimos.



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
20.1	18.9	23.3	359

