

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con frolla agli amaretti e crema di ricotta al cacao

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



1 bustina di vanillina

1 faletta di aroma al rum (facoltativo).

## PER DECORARE

alcuni amaretti e mandorle tritate

grossolanamente

poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Per la frolla: nel mixer frullare gli amaretti fino ad avere una farina.



**2** Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea e fate riposare in frigo per 30 minuti.



- 3 Per la crema: in una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero, unite l'uovo, il cacao, la vanillina, la cannella, l'aroma e la farina di amaretti.



- 4 Con le fruste elettriche montare la panna ed unitela alla ricotta, mescolare delicatamente.



5 Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate di 27 cm, bucherellate il fondo.



6 Riempite con la crema.



**7** E con la granella di mandorle ed amaretti, ripiegate i bordi della frolla.



**8** Infornate a 180°C per 35-45 minuti.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.



