

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta dietetica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 150 gr

RICOTTA 250

LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini -

MARMELLATA a scelta - 250 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete nel mixer la farina, lo zucchero, la ricotta e il lievito.



2 Fate andare fino a quando non si formeranno delle briciole.



3 Trasferite in una ciotola e impastare pochi secondi con le mani fino a formare una palla.



4 Stendete i 2/3 dell'impasto sopra un foglio di carta forno.



5 Trasferite in una tortiera da 26 cm.



6 Spalmate sulla superficie la marmellata.

Dalla pasta rimasta staccate dei piccoli pezzettini di impasto e metteteli sopra la marmellata.



7 Quando avrete finito, ripiegate un po' i bordi.



8 Infornate a 180°C per 30-35 minuti.



