

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine di ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 400 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 150 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

COINTREAU 2 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

PER IL RIPIENO

RICOTTA 250 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 100 gr

UVETTA 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

LIMONE scorza - ½

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Preparete la pasta frolla: mescolate la farina con il lievito e lo zucchero, fate la fontana. Al centro mettete il burro, il tuorlo e l'uovo, quindi aromatizzate con il liquore e impastare.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta dello spessore di 3-4mm. e foderate degli stampini per crostatine. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.



2 Preparete la crema di ricotta: mescolate la ricotta con lo zucchero, aggiungete la scorza del limone grattugiata e l'uovo e mescolare bene.



3 Dividete la crema in due parti: ad una aggiungete l'uvetta precedentemente ammollata in

acqua(o liquore) e all'altra le gocce di cioccolato. Riempite le crostatine con le creme.



- 4 Stendete la pasta frolla rimasta e ricavatene delle strisce che posizionerete a griglia sulla crema.



- 5 Fate riposare le crostatine 30 minuti nel frigorifero.

Infornate a 180°C per 25 minuti.

Sfornate e lasciatele raffreddare infine spolverizzatele di zucchero a velo.



