

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta arrotolata farcita con crema di ricotta e cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO



PER L'IMPASTO

- 500 g di farina 00
- 1 bustina di lievito di birra disidratato (oppure 25 gr di lievito di birra fresco)
- 100g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino raso di sale
- scorza grattugiata di 1 limone
- 2 uova intere
- 80g di burro fuso
- 150 ml di latte appena tiepido.

PER LA FARCIA AL CIOCCOLATO

- 500 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 50g di cacao dolce in polvere.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno: con la frusta elettrica frullare bene tutti gli ingredienti fino a far sciogliere bene lo zucchero ed avere una crema liscissima.

Per l'impasto: in una ciotola capiente versate il lievito e la farina e mescolare.

Unite poi lo zucchero, il sale, la vanillina, le uova, la scorza di limone ed infine il burro fuso.

Cominciate ad amalgamare il tutto.

A questo punto aggiungete il latte tiepido fino ad ottenere un composto sodo ed elastico che andrà lavorato a lungo, impastare anche una decina di minuti.

Mettetelo poi a lievitare per un'ora e mezza circa.

Dopo la lievitazione l'impasto avrà raddoppiato il suo volume.

Ponetelo sulla spianatoia e tiratelo fino ad avere una sfoglia di circa 35 x 50 cm.

Spalmate la crema di ricotta sulla sfoglia.

Arrotolate la sfoglia dal lato più lungo.

Trasferite il rotolo in una tortiera di 28 cm di diametro rivestita di carta forno bagnata e strizzata.



2 Quindi spennellate abbondantemente di latte la superficie,

Infornate a 180°C per circa 45 minuti.





