

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con frutta fresca e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr
ZUCCHERO A VELO 500 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
FRUTTA FRESCA 500 gr
RICOTTA FRESCA 500 gr
UOVA INTERE 5
LATTE 500 ml
BURRO 50 gr
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE



2 Mescolare insieme la farina, lo zucchero a velo, la vanillina ed il lievito.



3 Tagliare a pezzetti la frutta.

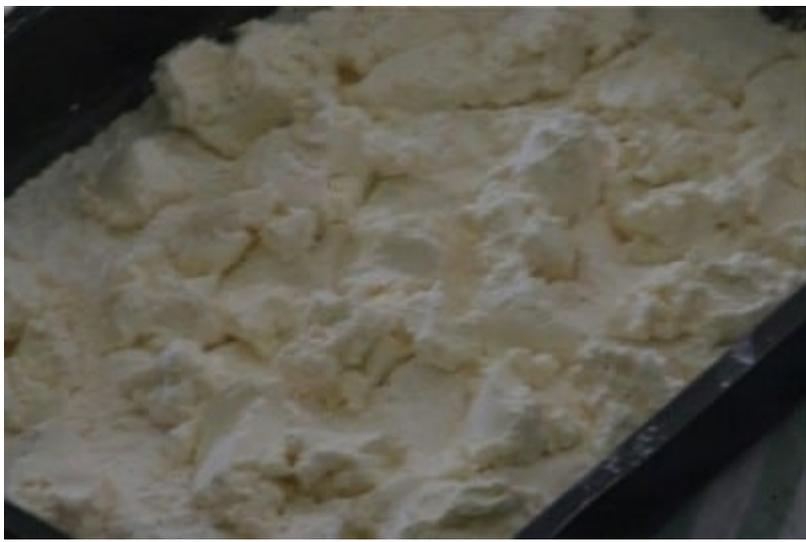


4 Imburrate bene una teglia 32x 38 cm circa.

Mettete la metà del miscuglio secco di farina e zucchero al velo nella teglia.



5 Coprite con mucchietti di ricotta e pezzi di frutta.



6 Concludete con il composto secco rimasto.



7 in una ciotola mescolare le uova.



8 Unite il latte.



9 Con l'aiuto di un mestolo distribuite il liquido sopra la base.



10 Metteteci sopra il burro a pezzetti e cercate con l'aiuto di uno stecchino di fare scomparire i mucchietti di farina dalla superficie, senza mescolare.

Infornate per 1 ora a 160°C.



NOTE

In questa ricetta trovate le misure in millilitri in quanto non si usa la bilancia ma la caraffa graduata come unità di misura.