

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta farcita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di ricotta
4 cucchiaini di farina
4 uova
80 g di burro
1 pizzico di sale
4 cucchiaini di zucchero
cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la ricotta in 1 teglia e impastare fino a farla diventare crema; con 1 mestolo aggiungere il burro sciolto, continuare fino a quando il burro sarà assorbito dalla ricotta, aggiungere le uova, la farina, il sale e 1 cucchiaino di zucchero infine unire il cioccolato a pezzetti. Praticare dei buchi nell'impasto e mettere una goccia di burro. Infornare per 30' a 180°. Spolverare di zucchero e servire fredda.