

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbriciolata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA

500 g di ricotta di mucca fresca

100 g di gocce di cioccolato fondente

250 g dizucchero

1 bustina di vanillina

50 ml di liquore strega.

PER L'IMPASTO

500 g di farina

100 g di zucchero

100 g di burro

1 uovo e mezzo

1 tazzina di amaretto

1 bustina di lievito per dolci.

In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero e il liquore, la vanillina e per ultime le gocce di cioccolato.



2 Fate riposare in frigo.

Per l'impasto: sul piano di lavoro mettete la farina, al centro mettete le uova, lo zucchero, il burro morbido e tagliato a pezzetti ed impastare bene, unite l'amaretto ed il lievito e continuate ad impastare formando tante briciole.



3 Foderate una tortiera da 26 cm con carta forno.

Disponete sul fondo uno strato di frolla sbriciolata, coprite con la crema e concludete con la frolla rimasta.





4 Infornate a 180°C per 30 minuti o fino a quando non diventa dorata.

