

## Bicchierini con frolla alle mandorle e ricotta



### INGREDIENTI

BURRO 280 gr  
FARINA DI MANDORLE 150 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 170 gr  
ZUCCHERO A VELO 125 gr  
RICOTTA DI PECORA 250 gr  
FARINA 00 250 gr  
SALE 2 pizzichi  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 1  
GOCCE DI CIOCCOLATO  
SCORZA DI ARANCIA

Se a fine pasto volete realizzare un dessert al cucchiaio che sia di facile impresa ma non banale, i bicchierini con frolla alle mandorle e ricotta sono proprio ciò che fa per voi! Cucchiaino dopo cucchiaino scoprirete nuovi gusti e nuove consistenze e il tutto sarà piacevolissimo al palato e davvero delizioso. Il nostro consiglio è di fare qualche bicchierino in più perché di certo ci sarà qualche invitato che avrà voglia di fare il bis! Provate questa ricetta geniale e diventerà un vostro asso nella manica!

Se siete poi a caccia di nuove idee per fare qualche dessert a cucchiaio che si possa preparare giocando anche d'anticipo, vi consigliamo di realizzare la ricetta della mousse al cioccolato e rum, ecco la [ricetta!](#)

## PREPARAZIONE

**1** Per fare i bicchierini con frolla alle mandorle per prima cosa in contenitore mescoliamo il burro con lo zucchero, la farina di mandorle, l'uovo e il tuorlo assieme ai due pizzichi di sale. Ottenuta una sorta di crema, mettetela all'interno di una fontana fatta di farina, su di una spianatoia e amalgamate il tutto. Il risultato sarà molto morbido, non vi preoccupate, è normale. Mettete l'impasto steso tra due fogli di carta da forno in frigorifero per 30 minuti e poi in forno per 15 minuti a 180 gradi. Nel frattempo potete passare a preparare la crema mischiando la ricotta e lo zucchero a velo e solo alla fine aggiungete le cocce di cioccolato. Quando la frolla sarà pronta e fredda, spezzatela a mano in maniera grossolana e metetene un po' sul fondo del bicchiere, coprite con la crema e decorate con scorzette di arancia candite. I vostri bicchierini con frolla alle mandorle e ricotta sono pronti per essere serviti.

## CONSIGLIO

**È necessaria la ricotta di pecora?**

Nei dolci come questo è da preferire di certo, ma andrà bene anche una buona vaccina.

**Posso surgelare la frolla?**

Certo, puoi surgerlarla già stesa in fogli in modo che possa essere subito cotta.

**Quanto tempo prima posso preparare la crema?**

Puoi prepararla anche il giorno prima e lasciarla in frigorifero.