DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbriciolina con ricotta ed amaretti

La Torta sbriciolina con ricotta ed amaretti è un dolce davvero semplice da fare ma molto sfizioso e dal gusto particolare. Se amate i sapori rustici e autentici, e vi piace ritrovarli nei dolci fatti in casa, la torta sbriciolina con ricotta e amaretti è proprio la ricetta giusta che fa per voi. Farla è davvero semplice ma vi stupirà per la resa e per il gusto.

La dolcezza della ricotta, presente in moltissimi dolci , si sposa in maniera perfetta con il tocco amaro dei biscotti e il connubio è davvero esplosivo.

La ricetta che troverete qui è realizzabile da tutti, anche da chi non è un asso in cucina e soprattutto con i dolci. Provatela e vedrete che bontà!

Se amate il loro gusto particolare, ecco per voi altre ricette con gli amaretti:

torta agli amaretti

bicchierini di pesche e amaretti
crostata agli amaretti

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 70 gr

BURRO A PEZZETTI 70 gr

UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE 1 pizzico

BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE

ACQUA 2 cucchiai da tavola

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA 500 gr

AMARETTI SBRICIOLATI

grossolanamente - 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

UOVO 1

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Mettete tutti gli ingredienti della frolla nel mixer e frullare rapidamente. Se il composto risultasse troppo sabbioso unire un paio di cucchiai di acqua.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

2 Mettere 3/4 circa di questo impasto sul fondo di una tortiera da 24 cm di diametro foderata di carta forno appiattendolo bene sul fondo con le dita.

3 In una ciotola mettere tutti gli ingredienti del ripieno.Mescolare bene.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

4 Versare il ripieno nella tortiera e ricoprite con le briciole di frolla rimaste.

5 Infornare a 180°C per circa 40 minuti più 10 minuti funzione solo sotto o coperto con la stagnola Lasciare raffreddare prima di sformarla, appoggiarla su un vassoio e spolverare di zucchero a velo.

Cook
AROUND

Cook
AROUND