

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbriciolina con ricotta ed amaretti

di: *Cookaround*



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 cucchiaini 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 cucchiaini di acqua.







- 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.





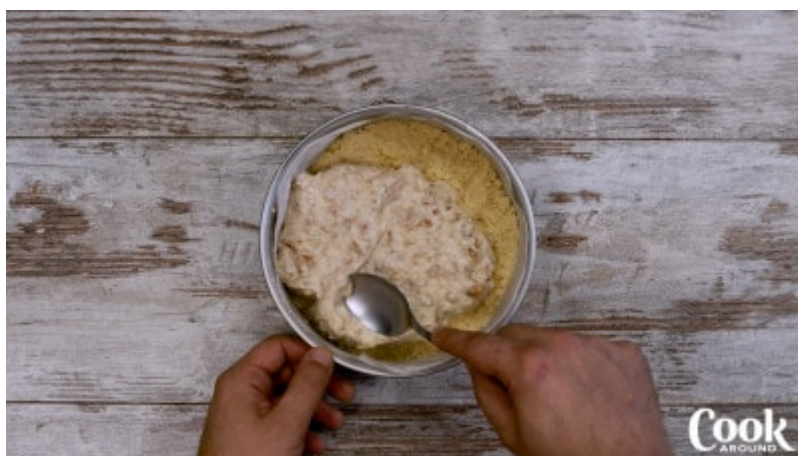
3 In una ciotola mettere tutti gli ingredienti del ripieno. Mescolare bene.





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.

