

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla ricotta e cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.



- 2 Avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: tritare il cioccolato.

In una ciotola mettete la ricotta, gli albumi, la fecola, lo zucchero a vela e la vanillina e mescolare bene aggiungete il cioccolato.



3 Con il mattarello stendete la pasta frolla sopra un foglia di carta forno.



4 Mettete la frolla con la carta forno nella tortiera da 26 cm, togliete il bordo della frolla in eccesso.



5 Riempite con la crema.



6 Con la pasta frolla avanzata formate delle strisce e decorate la crostata.



7 Spennellare con il latte ed infornate a 150°C per 25 minuti.



8 Spolverizzate con zucchero a velo.

