

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema di ricotta

di: *Sofie*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



XX

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti della pasta frolla ed impastare.



2 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Per la crema: con le fruste elettriche montare il tuorlo con lo zucchero unite l'amido ed il latte caldo, trasferite sul fuoco e fate addensare.



3 Fate raffreddare, unite la ricotta e mescolare.



4 Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate da 28 cm.



5 Coprite con la crema.



6 E le gocce di cioccolato.

Con la frolla rimasta formate delle strisce e decorate la crostata.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.





CONSIGLIO