

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con frolla agli amaretti e crema di ricotta al cacao

di: *Vaniglia&Cannella80*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

- 300 g di farina
- 100 g di amaretti
- 130 g di zucchero
- 180 g di burro freddo
- 2 tuorli
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina.

PER LA CREMA

- 300 g di ricotta fresca
- 100 ml di panna da montare
- 50 g di cacao amaro
- 100 g di zucchero

50 gdi farina di amaretti

poca cannella

1 bustina di vanillina

1 faletta di aroma al rum (facoltativo).

PER DECORARE

alcuni amaretti e mandorle tritate

grossolanamente

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Per la frolla: nel mixer frullare gli amaretti fino ad avere una farina.



- 2 Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea e fate riposare in frigo per 30 minuti.



- 3 Per la crema: in una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero, unite l'uovo, il cacao, la vanillina, la cannella, l'aroma e la farina di amaretti.



- 4 Con le fruste elettriche montare la panna ed unitela alla ricotta, mescolare delicatamente.



- 5 Con il mattarello stendete la frolla e rivestite uno stampo per crostate di 27 cm, bucherellate il fondo.



- 6 Riempite con la crema.



7 E con la granella di mandorle ed amaretti, ripiegate i bordi della frolla.



8 Infornate a 180°C per 35-45 minuti.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.





Vaniglia & Cannella