

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine di ricotta

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 400 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 150 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
COINTREAU 2 cucchiaini da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

PER IL RIPIENO

RICOTTA 250 gr
UOVA 1
ZUCCHERO 100 gr
UVETTA 50 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr
LIMONE scorza - ½

PER DECORARE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla: mescolate la farina con il lievito e lo zucchero, fate la fontana. Al centro mettete il burro, il tuorlo e l'uovo, quindi aromatizzate con il liquore e impastare.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta dello spessore di 3-4mm. e foderate degli stampini per crostatine. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.



- 2 Preparate la crema di ricotta: mescolate la ricotta con lo zucchero, aggiungete la scorza del limone grattugiata e l'uovo e mescolare bene.



- 3 Dividete la crema in due parti: ad una aggiungete l'uvetta precedentemente ammollata in acqua(o liquore) e all'altra le gocce di cioccolato. Riempite le crostatine con le creme.



- 4 Stendete la pasta frolla rimasta e ricavatene delle strisce che posizionerete a griglia sulla crema.



5 Fate riposare le crostatine 30 minuti nel frigorifero.

Infornate a 180°C per 25 minuti.

Sfornate e lasciatele raffreddare infine spolverizzatele di zucchero a velo.





