

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta arrotolata farcita con crema di ricotta e cioccolato

di: *Gabry60*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO



### PER L'IMPASTO

500 g di farina 00  
1 bustina di lievito di birra disidratato  
(oppure 25 gr di lievito di birra fresco)  
100g di zucchero  
1 bustina di vanillina  
1 cucchiaino raso di sale  
scorza grattugiata di 1 limone  
2 uova intere  
80g di burro fuso  
150 ml di latte appena tiepido.

### PER LA FARCIA AL CIOCCOLATO

500 g di ricotta  
200 g di zucchero  
50g di cacao dolce in polvere.

# PREPARAZIONE

**1** Per il ripieno: con la frusta elettrica frullare bene tutti gli ingredienti fino a far sciogliere bene lo zucchero ed avere una crema liscissima.

Per l'impasto: in una ciotola capiente versate il lievito e la farina e mescolare.

Unite poi lo zucchero, il sale, la vanillina, le uova, la scorza di limone ed infine il burro fuso.

Cominciate ad amalgamare il tutto.

A questo punto aggiungete il latte tiepido fino ad ottenere un composto sodo ed elastico che andrà lavorato a lungo, impastare anche una decina di minuti.

Mettetelo poi a lievitare per un'ora e mezza circa.

Dopo la lievitazione l'impasto avrà raddoppiato il suo volume.

Ponetelo sulla spianatoia e tiratelo fino ad avere una sfoglia di circa 35 x 50 cm.

Spalmate la crema di ricotta sulla sfoglia.

Arrotolate la sfoglia dal lato più lungo.

Trasferite il rotolo in una tortiera di 28 cm di diametro rivestita di carta forno bagnata e strizzata.



**2** Quindi spennellate abbondantemente di latte la superficie,

Infornate a 180°C per circa 45 minuti.





