

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con frutta fresca e ricotta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr  
ZUCCHERO A VELO 500 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
FRUTTA FRESCA 500 gr  
RICOTTA FRESCA 500 gr  
UOVA INTERE 5  
LATTE 500 ml  
BURRO 50 gr  
VANILLINA 1 bustina

### PREPARAZIONE



2 Mescolare insieme la farina, lo zucchero a velo, la vanillina ed il lievito.



3 Tagliare a pezzetti la frutta.

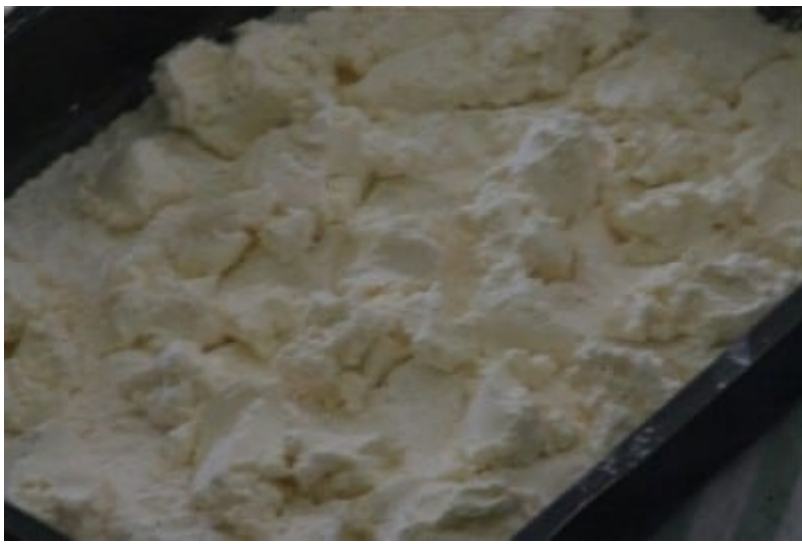


4 Imburrate bene una teglia 32x 38 cm circa.

Mettete la metà del miscuglio secco di farina e zucchero al velo nella teglia.



5 Coprite con mucchietti di ricotta e pezzi di frutta.



6 Concludete con il composto secco rimasto.



7 in una ciotola mescolare le uova.



8 Unite il latte.



9 Con l'aiuto di un mestolo distribuite il liquido sopra la base.



10 Metteteci sopra il burro a pezzetti e cercate con l'aiuto di uno stecchino di fare scomparire i mucchietti di farina dalla superficie, senza mescolare.

Infornate per 1 ora a 160°C.



### NOTE

In questa ricetta trovate le misure in millilitri in quanto non si usa la bilancia ma la caraffa graduata come unità di misura.