

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di rose con ripieno di ricotta e cacao

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER L'IMPASTO

300 g di farina  
150 g di latte  
3 tuorli  
20 g di zucchero  
1 cubetto di lievito di birra  
30 g di olio  
una grattata di scorza di limone.

### PER IL RIPIENO

200 g di ricotta  
100 g di zucchero  
50 g di cacao amaro  
2 cucchiai di farina di cocco.

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola ed amalgamateli impastandoli fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere l'impasto a lievitare per circa 1 ora o fino a quando sarà raddoppiato.

Riprendete l'impasto lievitato e stendetelo in uno strato conferendo alla sfoglia una forma rettangolare.



- 2 Preparate la farcia amalgamando tutti gli ingredienti indicati e distribuitela uniformemente sulla base stesa.





**3** Arrotolate il tutto e tagliate il rotolo in sezioni spesse circa due dita.

Collocate i rotolini appena realizzati in una teglia accostandoli l'uno all'altro e metteteli a lievitare nuovamente per circa 30 minuti.



**4** Nel frattempo accendete il forno a 180°C.

Trascorsa la mezz'ora di lievitazione, spolverate la superficie del dolce con dello zucchero semolato ed infornate per circa 30 minuti.

