

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida con crema di ricotta e ciliegie

di: *Aibbone*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



ZUCCHERO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mescolare lo zucchero con il burro e la vanillina.



- 2 Aggiungete uno alle volta le uova e poi unire poco alla volta la farina mescolata col lievito.



3



- 4 Trasferite il composto in una tortiera da 26 cm imburrata e infarinata e livellate con un cucchiaio, cercando di alzare un leggero bordo ai lati.



- 5 Per la crema: mescolare la ricotta con le uova, lo zucchero, la vanillina e il cucchiaio di farina.

Poi aggiungere le ciliegie lavate e snocciolate e distribuite il composto sull'impasto.

Preparate il crumble di copertura impastando il burro morbido con la farina e lo zucchero e distribuitelo sulla torta.



6 Infornate a 180°C per circa 45-50 minuti.



7



8



9