

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta sbriciolata

di: *manublu75*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA CREMA

- 500 g di ricotta di mucca fresca
- 100 g di gocce di cioccolato fondente
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 50 ml di liquore strega.

## PER L'IMPASTO

- 500 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo e mezzo
- 1 tazzina di amaretto
- 1 bustina di lievito per dolci.

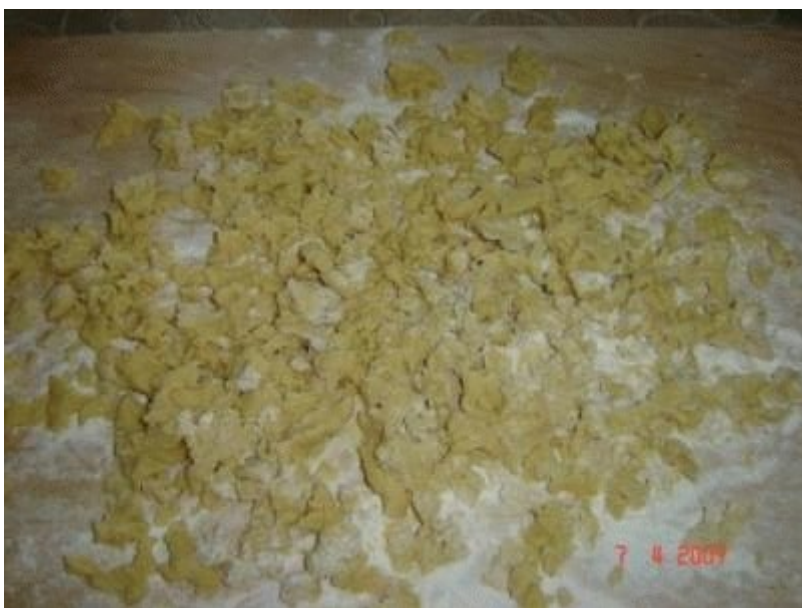
# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero e il liquore, la vanillina e per ultime le gocce di cioccolato.



- 2 Fate riposare in frigo.

Per l'impasto: sul piano di lavoro mettete la farina, al centro mettete le uova, lo zucchero, il burro morbido e tagliato a pezzetti ed impastare bene, unite l'amaretto ed il lievito e continuate ad impastare formando tante briciole.



**3** Foderate una tortiera da 26 cm con carta forno.

Disponete sul fondo uno strato di frolla sbriciolata, coprite con la crema e concludete con la frolla rimasta.



**4** Infornate a 180°C per 30 minuti o fino a quando non diventa dorata.

