

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbriciolata

di: *anlari*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

400 g di farina
1 uovo
150 g di zucchero
100 g di burro morbido
1 bustina di lievito per dolci
.

PER IL RIPIENO

500 g di ricotta
150 g di zucchero
poco latte
100 g di cioccolato fondente fuso
poco cacao.

PREPARAZIONE



- 2 Disponete la farina a fontana sul tavolo mettere al centro lo zucchero, l'uovo, il burro ed il lievito.



3 Impastare fino ad avere una pasta liscia.



4 Con l'aiuto del mattarello stendete parte della pasta frolla e rivestite uno stampo per crostate da 26 cm.



5 Per il ripieno: in una ciotola mettete lo zucchero e la ricotta.



6 Mescolare con le fruste elettriche.



7 Se necessario aggiungete un pò di latte sbattere ancora.

Aggiungete poco cacao setacciato.



8 Mescolare ed unite il cioccolato fuso.



9 versate il ripieno nella tortiera.



10 Con la pasta frolla rimasta formate delle palline e rivestite la torta.



11 Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti o fino a doratura.





