

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbriciolina

di: *DolceRobi*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA FROLLA

300 g di farina 00
100 g di zucchero
100 g di burro a pezzetti
1 uovo grande
un po' meno di 1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di 1 limone biologico
un goccio di latte (all'occorrenza).

PER IL RIPIENO

250 g di ricotta
100 g di amaretti sbriciolati
grossolanamente
50 g di zucchero
1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare in punta di dita tutti gli ingredienti dell'impasto in una ciotola.



3 Impastare velocemente, fino ad ottenere un impasto "sbricioloso".



- 4 Mettere 3/4 circa di questo impasto sul fondo di una teglia da 22/24 cm di diametro foderato di carta forno, appiattendolo bene sul fondo con le dita.



- 5 Stendere, su questo fondo, il ripieno, ottenuto mischiando insieme semplicemente tutti gli ingredienti.



- 6 Ricoprire con le briciole di frolla rimaste sparse in superficie senza, necessariamente, ricoprire tutto il ripieno.



7 Infornare a 180°C per circa 40-45 minuti.



8 Aspettare un pò prima di sformarla, quindi sollevarla con la carta forno delicatamente, appoggiarla su un vassoio e spolverare di zucchero a velo.

