

TORTA SBRICIOLATA RICOTTA E CIOCCOLATO

BUONA E VELOCE.

⁴⁰⁰ Per la base: 300 gr di farina, ¹³⁰ 100 gr di zucchero, ¹³⁰ 100 gr di burro, ^{2 UOVA} un uovo, una busta di vanillina, una busta di lievito, sale.

Ripeno: 500 gr di ricotta, 150 gr di zucchero, 100 gr di cioccolato fondente.

(VA BENE ANCHE CON: 250 RICOTTA - 80 ZUCCHERO -
TORTIERA PICCOLA 150 CIOCCOLATO)

Mescolare la farina con lo zucchero, la vanillina, il lievito e il sale. Unire il burro sciolto e mescolare con le mani dopodochè unire anche l'uovo e continuare a mescolare con le mani fino ad ottenere delle grosse briciole. Ricoprire una tortiera foderata di carta forno con 3/4 delle briciole.

Mescolare la ricotta con lo zucchero. Tritare grossolanamente il cioccolato e unirlo alla crema. Ricoprire la base della torta con questa crema e infine completare con il resto delle briciole tenute da parte. Cuocere per 30 minuti in forno a 180°.

⁴⁵

VARIANTE : 250 RICOTTA

CON PASTA BASE

in 400 forno

¹ 100 GR. AMARETTI

2 CUCCHIAI ZUCCHERO

2 CUCCHIAI CIOCCOLATO SOLIBILE