Torta sbriciolona alla ricotta e cioccolato

Data: 2 marzo 2017 | Autore: Maria Concetta Pelle



Si avvicina il fine settimana ed ho pensato di proporre per gli amici di InfoOggi una torta semplice ma gustosissima, la Torta sbriciolona ricotta e cioccolato: [MORE]

Ingredienti- per la base: 300 gr. di farina
100 gr. di burro
100 gr. di zucchero
1 uovo
1 bustina di lievito per dolci

per il ripieno: 500 gr. di ricotta
150 di zucchero
150 gr. di cioccolato fondente tritato

per guarnire: zucchero a velo quanto basta

Procedimento: in una terrina (per preparare la base della torta) mescoliamo la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e il lievito, iniziamo ad impastare con le mani gli ingredienti, lasciando rimanere il composto a briciole. In una ciotola (per preparare il ripieno) lavoriamo la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, aggiungiamo il cioccolato ridotto a scaglie e mescoliamo.

Imburriamo una teglia (apribile sotto) da 24-26 cm e vi versiamo cira 2/3 dell'impasto base preparato precedentemente. Versiamo sopra il composto di ricotta e cioccolato, aiutandoci con un mestolo piatto, pareggiamo bene e ricopriamo con il rimanente impasto di base.

Mettiamo la teglia a cuocere in forno statico a 180 gradi per 40 minuti. Quando la torta ha assunto un

colore dorato è pronta. Una volta raffreddata cospargere il sopra con lo zucchero a velo. Il risultato sarà sorprendente...buon appetito

Maricetta

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-sbriciolona-alla-ricotta-e-cioccolato-ricetta/94987