

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata di ricotta e cacao

Strawberry · Tuesday, February 7th, 2012

Ingredienti:(8 persone)

Pasta frolla:

- 300gr farina
- 150gr zucchero
- 50gr cacao amaro in polvere
- 150gr burro
- 2 uova
- mezza bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 500gr ricotta
- 100gr zucchero
- 100gr gocce di cioccolato
- un bicchierino di marsala

Preparazione:

Versate la farina su di un pino da lavoro, formate un buco al centro e versate il cacao, i tuorli, lo zucchero, un pizzico di sale, il burro sciolto e la mezza bustina di lievito per dolci impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico, formate una palla, copritela con la pellicola e tenetela in frigo per circa un'ora, poi prendete due terzi dell'impasto, stendetelo con il mattarello e foderate una pirofila di circa 23 cm di diametro. In una ciotola mescolate la ricotta con le gocce di cioccolato, il marsala e lo zucchero, bucherellate con una forchetta la base della crostata, versateci la crema di ricotta e con la pasta frolla rimasta formate delle striscioline da adagiare sopra la crostata, infornate a 180° per 40 minuti.

This entry was posted on Tuesday, February 7th, 2012 at 6:00 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.