

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta ricotta e cacao

Strawberry · Sunday, January 3rd, 2010

Ingredienti: (4 persone)

Per la pasta:

- 250 gr farina
- 2 uova
- 5 cucchiaini di zucchero
- mezza bustina di lievito
- un limone
- zucchero a velo

Per la farcitura:

- 600 gr ricotta
- 2 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 10 cucchiaini di cacao amaro
- mezzo bicchiere di cognac

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti per la pasta con il burro fuso, amalgamare bene il tutto e lasciare riposare l'impasto per 30 minuti. Stendete la pasta e rivestite una tortiera imburrata e infarinata. Per preparare la farcitura: in una ciotola impastate la ricotta con tutti gli altri ingredienti, versate tutto nella tortiera e cuocetela in forno per 40 minuti a 180°. Spolverate con lo zucchero a velo e se volete aggiungete qualche amaretto per decorazione.

This entry was posted on Sunday, January 3rd, 2010 at 6:45 pm and is filed under [Dolci](#), [Feste](#), [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.

