Sbriciolata - Valeria

S

Dessert 065

Pronto in: 0:50 [h:mm]

Persone 6

Forno

Light? ☐ Sì ☒ No

Difficolta' ✪✪✪○○

Voto ✪✪✪✪○

Cottura e/o raffreddamento 0:25

Preparazione 0:25

Ingredienti

Per la pasta
400g farina 00
200g zucchero
125g burro
1 bustina lievito paneangeli
1 uovo
2 mezzi gusci di Strega/Rhum
--
Per il ripieno
700g ricotta
125g zucchero a velo
100g cioccolato fondente (a pezzi)

Procedimento

Mescolare farina, zucchero e lievito in una ciotola
Aggiungere il burro a pezzi, uovo e Strega
Mescolare con le mani, sbriciolando :-D

A parte unire la ricotta con lo zucchero, cioccolato e Strega

Imburrare e infarinare la teglia
Adagiare metà composto della pasta sul fondo ed appiattirlo
Aggiungere la ricotta amalgamata
Coprire con il resto dell'impasto ed infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 20/25 minuti, fino a quando non diventa bronzea la parte superiore

© Fabio Melillo