

SBRICIOLATA DI RICOTTA DI DANILA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- burro (150gr)
- zucchero (200gr)
- cannella
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- ricotta di mucca (500gr)
- lievito vanigliato
- vaniglia

Come si prepara

Fondere il burro a bagnomaria (no, se si usa margarina).

In una terrina grande mettere insieme la farina con il lievito, un pizzico di sale, zucchero e mescolare.

A parte battere insieme l'uovo intero, il tuorlo e il burro (che nel frattempo si è raffreddato) o margarina.

Aggiungere il composto nella terrina e lavorare con movimenti circolari fino a ridurre il tutto in briciole.

A parte preparare il ripieno di ricotta mescolando insieme zucchero, ricotta, vaniglia, cannella fino ad ottenere un composto cremoso e compatto.

Imburrare una teglia e versarvi dentro metà della sbriciolata facendo attenzione a coprire bene il fondo della teglia.

Disporre la ricotta al centro della teglia, ricoprire con la restante metà della sbriciolata ed infornare a 180 gradi per 30-35 minuti.



Una volta che la superficie si è dorata togliere dal forno, fare raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Gradimento: 5

Tags

ricette utenti, torte, ricotta di mucca

