

TORTA RICOTTA E AMARENE

Ingredienti

- farina (250g)
- sale
- burro (125g)
- zucchero (300g)
- vanillina
- 1 uovo
- ricotta di mucca (250g)
- amarene sciroppate
- lievito vanigliato

Come si prepara

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere poi l'uovo il lievito e la farina lavorando velocemente, formare un panetto da mettere in frigo per 20 minuti, avvolto nella pellicola.

Preparare il ripieno mettendo in una ciotola la ricotta con lo zucchero, amalgamare poi aggiungere l'uovo e la vanillina.

Dividere la frolla in due, stendere il primo pezzo (che dovrà essere più grande) tra due fogli di carta forno e mettere in una teglia formando il bordo alto per poter mettere poi il ripieno.

Riempire con il ripieno di ricotta e spargere qua e là le amarene sciroppate.

Stendere l'altro pezzo di pasta e chiudere la torta unendo i bordi della parte sotto con quelli sopra. Cuocere a 180° per circa 20-30 minuti. Una volta sfornato cospargere di zucchero a velo.

Difficoltà: 3

Tempo: 100

Gradimento: 1

Tags

occasioni speciali, dolci, feste, dolce, ricotta, amarene, torta



