



sbrisolona con ricotta e gocce di cioccolato di alessandra



Ingredienti

10 biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

300g di farina

100g di zucchero semolato

100g di zucchero a velo

500g di ricotta

2 uova

100g di burro a pezzetti

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

Gocce di cioccolato a piacere

Preparazione

Mettere in un mixer i biscotti e iniziare a frullare.



sbrisolona con ricotta e gocce di cioccolato di alessandra

Poi aggiungere la farina, lo zucchero semolato, il lievito, la vanillina e il burro a pezzetti.

Frullare di nuovo, aggiungere le uova e creare un impasto sabbioso e non compatto.

Nel frattempo mischiare la ricotta allo zucchero a velo e alle scaglie di cioccolato.

Successivamente prendere una teglia imburrata e versare una parte del composto sabbioso per creare la base della torta.

Poi aggiungere il composto di ricotta e coprire il tutto con il restante composto.

Infornare il tutto a 180° per 30 minuti circa.

<http://www.ricettemagiche.it/?recipe=torta-sbriciolata-ricotta-e-cioccolato-con-digestive-alla-frutta>



sbrisolona con ricotta e gocce di cioccolato di alessandra