

Torta sbriciolata alla ricotta e gocce di cioccolato

La torta sbriciolata alla ricotta e gocce di cioccolato è un dolce, a base di pasta frolla, goloso e facile da preparare.

Ingredienti:

- 300 g farina 00
- 100 g burro
- 150 g zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito
- zucchero a velo

Per il ripieno:

- 300 g ricotta
- 50 g zucchero
- 100 g gocce di cioccolato

Procedimento:

1. Preparare la frolla mescolando le uova con lo zucchero. Aggiungere il resto degli ingredienti e continuare ad impastare. Dividere il composto ottenuto in due "palle" di cui una un po' più grande dell'altra (la più grande servirà per la base e la più piccola per la copertura della torta).
2. Preparare il ripieno mescolando ricotta, zucchero e gocce di cioccolato.
3. Stendere una delle due "palle" di pasta frolla in uno stampo da crostata ricoperto di carta da forno.
4. Aggiungere il ripieno.
5. Coprire la torta spezzettando sopra il ripieno la pasta frolla rimasta. Trasferire in forno statico preriscaldato a 180 °C e cuocere per 30 minuti.
6. Sforare la torta e, una volta fredda, ricoprirla con lo zucchero a velo.