

CROSTATA CON GOCCE DI CIOCCOLATO FARCITA CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO 70%

La frolla arricchita con gocce di cioccolato incontra un ripieno cremoso di ricotta e cioccolato fondente 70%. Un dolce equilibrato e ricco, ideale come dessert da condividere.



INGREDIENTI:

- Per la frolla:
- 250 g farina 00
- 100 g zucchero
- 120 g burro freddo
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 80 g gocce di cioccolato Emilia Zaini
- Per la crema:
- 400 g ricotta setacciata
- 120 g zucchero a velo
- 100 g cioccolato fondente 70% Emilia Zaini tritato



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
80 min



Porzioni
10

1

Prendere una ciotola e impastare farina e burro a pezzetti.

CONSIGLIO

usare ricotta ben asciutta per evitare un ripieno troppo liquido. E raffreddare bene la frolla prima di stendere

- 2** Aggiungere zucchero e uova, quindi formare un impasto omogeneo.
- 3** Incorporare le gocce di cioccolato e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 4** Preparare la crema mescolando ricotta, zucchero a velo e cioccolato tritato.
- 5** Stendere la frolla e rivestire una teglia.
- 6** Versare la crema di ricotta.
- 7** Decorare con strisce di frolla.
- 8** Cuocere a 180°C per circa 35-40 minuti.