



Torta Susanna - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

Base di pasta frolla:

250 gr di farina
1 uovo intero più 1 tuorlo
100 gr di burro
110 gr di zucchero
½ bustina di lievito

Mescola tutti gli ingredienti, fai una palla e mettila in frigorifero per 30 minuti, intanto fai il ripieno con:

400 gr di ricotta
4 tuorli
4 cucchiaini (grossi) di zucchero
Mescola tutto fino ad ottenere una crema

Ora stendi la pasta frolla in una teglia, mettila sopra la crema e inforna tutto a circa 160° / 170° per 30 / 35 minuti.

eCucinando.it