



Torta sbrisolona con ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta semplice - mandorle - amaretti

Descrizione ricetta Ottima e di facile esecuzione

Tempo preparaz. 1 h

Numero porzioni 8

Ingredienti:

Burro 100 gr per la base

Farina 300 gr per la base

Uova 1 nr intero per la base

Uova 1 nr intero per il ripieno

Zucchero 150 gr per la base

Zucchero 100 gr per il ripieno

Ricotta 300 gr per il ripieno

Mandorle 50 gr pelate e tritate per il ripieno

Lievito 1 nr bustina per la base

Amaretti 1 nr confezione per il ripieno

Istruzioni

Preparare il ripieno: mescolare insieme ricotta, zucchero, uovo, mandorle e amaretti rotti.

Per la base: Impastare tutti gli ingredienti con la punta delle dita. Sbriciolare metà dell'impasto nella tortiera imburrata ed infarinata, ricoprire con il ripieno precedentemente preparato, sbriciolare sopra il resto dell'impasto. Infornare per 30/45 minuti in forno caldo a 150/170°C. Guarnire con una spolverata di zucchero a velo.