



Torta infornata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - pasta frolla

Ingredienti

pasta frolla: 300 gr farina, 150 gr zucchero, 150 gr burro, 2 uova (1 intero e 1 tuorlo), un pizzico di sale, una buccia gratt. di limone, 1/2 bustina di lievito per dolci, 3 cucchiaini di miele, 1 bustina di vanillina.

farcitura: 500 gr ricotta, 300 gr di zucchero, 1 cucchiaio di liquore chiaro a piacere, 100 gr gocce di cioccolato fondente, 1 bustina di vanillina.

Setacciare la ricotta, aggiungere lo zucchero, il liquore e la vanillina e frullare a crema e mettere in frigo anche per 1 giorno intero. Al momento di farcire la torta aggiungere le gocce di cioccolato.

Preparare la pasta frolla e mettere in frigo per 30 minuti. Stendere la frolla spessa 4-5 mm su carta da forno e rivestire una teglia, coprire con la farcia e chiudere con un altro disco di pasta frolla chiudendo bene i bordi. Infornare a forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Sfornare, fare raffreddare e mettere nel freezer per 3 ore. Spolverare con zucchero a velo e decorare a piacere. Mettere di nuovo in frigo fino al momento di servire!

un consiglio...conviene prepararla il giorno prima.