

Crostata di Ricotta



Preparazione: 20 min

Cottura: 35 min

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	250 g	• In una terrina mettete la farina, l' uovo, il burro, lo zucchero e il lievito e impastate velocemente in modo grossolano.
zucchero	150 g	
burro a temperatura ambiente	100 g	• In un'altra terrina mettete la ricotta, il tuorlo, lo zucchero e l'aroma e mescolare fino a rendere il composto cremoso.
uovo	1	
lievito per dolci	1 bustina	• Imburrate ed infarinate una tortiera a cerniera di diametro 18 e mettete più della metà dell'impasto, compattate con la mano sia il fondo che i bordi.
ricotta	250 g	
zucchero	100 g	• Versate la crema di ricotta e decorate a piacere con il restante impasto
tuorlo d'uovo	1	
aroma limone	1	• Mettete il dolce in forno preriscaldato a 170 gradi per 30/35 minuti.