

TORTA DELLA NONNA



Preparazione: —

Cottura: 30 min

Porzioni: 15

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	300 g
burro a temperatura ambiente	130 g
zucchero	80 g
uovo intero	1
tuorlo d'uovo	1
scorza di limone (grattugiata)	q.b.
cucchiario lievito vanigliato	1
crema al cioccolato	300 g
ricotta	250 g
zucchero	125 g
tuorlo d'uovo	1

Procedimento

- **Per la pasta frolla.** per fare la pasta frolla come primo ingrediente mettiamola buccia di limone, uniamo lo zucchero,uova, farina,burro morbido e mescoliamo per bene poi avvolgiamo l'impasto nella pellicola e mettere in frigorifero per circa 15 minuti.
- **Per il ripieno.** mettiamo la ricotta, zucchero e tuorlo in una ciotola, prendiamo una frusta e amalgamiamo il tutto fino a quando vanno via tutti i grumi dopo mettere la nutella e mescoliamo tutto insieme_
- **Assemblaggio e cottura.** ora prendiamo la pasta frolla che avevamo lasciato a riposare in frigorifero e la stendiamo su una teglia (non tutta), mettiamo poi tutto il ripieno e copriamo con la rimanente pasta che abbiamo lasciato da parte prima. ora mettiamo tutto in forno per mezzora a 180 gradi .