

Torta frolla ricotta e mandorle

Preparazione: 20 min

Cottura: 40 min

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

Per la frolla

farina 00	400 g
zucchero	200 g
burro (ammorbidito)	150 g
uovo	1
tuorli d'uovo	2
lievito per dolci	1 bustina
vanillina	1 bustina

Per il ripieno

ricotta	400 g
mandorle (tritrate)	200 g
zucchero	150 g
uovo	1
tuorlo d'uovo	1

- Prepariamo innanzitutto la pasta frolla, lavorandola con calma fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Stendiamo tre quarti dell'impasto in una teglia imburrata, formando un fondo regolare e ben aderente.
- Per il ripieno, uniamo la ricotta con lo zucchero, le mandorle e gli altri ingredienti previsti, mescolando fino a ottenere una crema morbida e uniforme. Distribuiamo il composto sulla base di frolla, livellandolo con delicatezza.
- Prendiamo ora la parte di frolla rimasta, che avremo tenuto in congelatore per qualche minuto, e la grattugiamo direttamente sul ripieno: questo gesto, semplice e caratteristico, dona al dolce la sua superficie irregolare e piacevolmente croccante.
- Poniamo la torta in forno già caldo a 180 gradi e lasciamo cuocere per 40 minuti, finché la superficie appare dorata e fragrante.
- Un dolce genuino, di facile preparazione, perfetto per portare in tavola un tocco di dolcezza quotidiana.