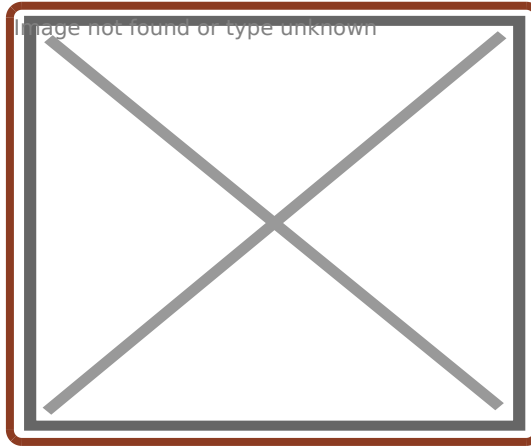


Crostata di Ricotta



Preparazione: 20 min

Cottura: 35 min

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	250 g
zucchero	150 g
burro a temperatura ambiente	100 g
uovo	1
lievito per dolci	1 bustina
ricotta	250 g
zucchero	100 g
tuorlo d'uovo	1
Aroma limone	1

Procedimento

- In una terrina mettete la farina, l' uovo, il burro, lo zucchero e il lievito e impastate velocemente in modo grossolano.
- In un'altra terrina mettete la ricotta, il tuorlo, lo zucchero e l'aroma e mescolare fino a rendere il composto cremoso.
- 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.
- Versate la crema di ricotta e decorate a piacere con il restante impasto
- Mettete il dolce in forno preriscaldato a 170 gradi per 30/35 minuti.