

Crostata ricotta e cacao

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	500 grammi
zucchero	200 grammi
burro	200 grammi
uova	2
tuorlo d'uovo	1
ricotta	q.b.
cacao	q.b.
marmellata di albicocche	q.b.
amido di mais	1 cucchiaino
pangrattato	1 cucchiaio

- **frolla.** mettere in planetaria tutti gli ingredienti con il gancio a foglia, poi mettere su una spianatoia e impastare a mano fino ad avere un impasto liscio e morbido. stendere con il matterello e foderare la teglia, aggiungere il composto e poi ricoprire con un'altra stesura di pasta frolla.
- **ripieno.** mettere in una ciotola ricotta, cacao, marmellata, amido di mais e pan grattato e mescolare. Ottenuto un composto omogeneo versarlo nella tortiera e ricoprire con l'altra stesura di frolla. infornare a 170 per 45 minuti.