



Sbriciolata Ricotta e Cioccolato

Introduzione:

Cercate una torta super facile ma con un gusto sorprendente?

La sbriciolata ricotta e cioccolato fa al caso vostro!

Fragrante, profumata e super cremosa, un dolce da condividere

con le amiche tra un pomeriggio di chiacchiere.

Unica avvertenza...andrà a ruba e tutti vi chiederanno la ricetta!

Ingredienti per uno stampo da 22 cm:

300 g di Farina di Riso (Mulino Caputo)

1 Uovo fresco

1 Tuorlo

80 ml di Olio Extra Vergine delicato

80 g di Sciroppo d' Acero/ zucchero di canna (se preferite)

1 cc. di Amido di Mais

350 g di Ricotta

1 Limone

60 g di Gocce di Cioccolato fondente

2 c. di Miele di Acacia

Procedimento:

Mettere in una ciotola la farina, l'uovo, il tuorlo, lo sciroppo d'acero e l'olio. Lavorare l'impasto con le mani fino a farlo diventare a briciole.

In un'altra ciotola mettere la ricotta, il miele e le gocce di cioccolato, amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Trasferire in uno stampo a cerniera, foderato con carta da forno, 2/3 dell'impasto , aggiungere la crema di ricotta e livellare bene, ricopriamo con il rimanente impasto.

(Forno preriscaldato)

Cuociamo in forno statico a 180 gradi per 35/40 minuti.

Quando la superficie sarà dorata allora la torta è pronta

una volta raffreddata toglietela dallo stampo e cospargiamo la superficie con lo zucchero a velo.