

Sebastiano Brasili – 4D Eeog

*“Io resto a casa perché non capita tutti i giorni di andare a scuola in pigiama”
#andràtuttobene*

CROSTATA ALLA RICOTTA E CIOCCOLATO



Ingredienti:

500 gr di Pasta frolla
200 gr ricotta di mucca
1 uovo
50 g zucchero
50 g gocce di cioccolato fondente

Procedimento:

Ammorbidire la ricotta con la spatola, incorporarvi le uova intere, lo zucchero e le gocce di cioccolato.
Foderare un stampo per torte con pasta frolla, disporre il composto e richiudere con dei dischetti di pasta frolla.
Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.
Servire fredda.