



Crostata di ricotta e crema con cioccolato



© Flavia Conidi

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	8 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

Per la pasta frolla

- 80 g di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 300 g di farina
- 130 g di burro morbido

Per il ripieno

- 1/2 dose di crema Bimby
- 200 g di ricotta di mucca
- 50 g di cioccolato fondente

Preparazione

Prepara la **pasta frolla**: inserisci nel boccale 80 g di zucchero, 1 uovo, 1 tuorlo, 300 g di farina e 130 g di burro. **3 Min. Vel. Spiga.**

Forma una palla con la pasta frolla, avvolgila nella pellicola e metti in frigorifero per **15 Min.**

Prepara metà dose di **Crema Bimby**. Aspetta che diventi tiepida.

Aggiungi alla crema 200 g di ricotta. **10 Sec. Vel. 5.** Metti da parte.

Pulisci bene il boccale con la spatola (non c'è bisogno di lavarlo).

Inserisci il cioccolato nel boccale. **Qualche Sec. Vel. 9** fino a che il cioccolato non diventa a pezzetti.

Aggiungi nel boccale la crema e la ricotta. **6 Sec. Vel. 3.**

Stendi 3/4 della pasta frolla in una teglia (24 cm) e metti dentro la crema con la ricotta e il cioccolato.

Con la restante pasta frolla forma dei serpentelli da mettere intrecciati sulla torta.

Inforna. **30 Min. 200 °.**

Consigli

Il tempo per tritare il cioccolato dipende da quanto questo è grosso. Io utilizzo dei pezzettoni enormi. Li trovo molto buoni e molto comodi, perché è una confezione grande e ogni pezzo pesa 50 gr esatti. Ovviamente, se il quadrato di cioccolata è più sottile, servono meno secondi.