

Torta di ricotta al cioccolato (Dolci)



Preparazione

Per la realizzazione di questa ricetta potete avvalervi di un robot da cucina: noi abbiamo usato il Bimby, ma potete usare il vostro robot oppure semplicemente le fruste elettriche o manuali, come preferite voi. Innanzitutto lavorate le uova con lo zucchero. Poi aggiungete la ricotta, la farina, il cacao amaro, il lievito, un pizzico di sale e tre cucchiaini di Nutella. Azionate nuovamente il robot sino ad ottenere un composto omogeneo. Imburrate ed infarinate una tortiera, versatevi il composto e infornate a 180 gradi per 30 minuti.

Consigli

Se avete un robot da cucina, come noi, potete preparare il dolce nel robot. Noi abbiamo usato il Bimby. Altrimenti, usate il metodo tradizionale.

Curiosità

La parola ricotta deriva dal fatto che essa si ottiene dal siero che rimane dopo la produzione del pecorino o della caciotta.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucchero 200 grammi

Uova 3 unità

Ricotta (250 gr di ricotta vaccina)

Cacao amaro 60 grammi

Nutella (3 cucchiaini di nutella)

Sale (un pizzico di sale)

Lievito per dolci (una bustina di lievito per dolci)

Farina "00" 200 grammi