



Torta sbagliata

Si chiama così perché una signora non aveva capito che era una crostata e che doveva fare la pasta frolla e il ripieno.

Ha preso gli ingredienti e li ha messi tutti assieme, ne è uscita una torta buonissima.

Ingredienti

300 g	Ricotta
250 g	Farina "00"
200 g	Amaretti
200 g	Cioccolata fondente
125 g	Zucchero
80 g	Burro fuso
n° 2	Uova intere più tuorlo
n° 1	Fialetta di vaniglia
n° 1	Bustina di lievito per dolci
q.b.	Zucchero a velo

Preparazione

1. Passare al setaccio la ricotta (io la passo per 5 minuti nel Kenwood con la frusta a spatola).
2. Unire via via le uova una alla volta, lo zucchero, gli amaretti, la vaniglia, il burro fuso, la farina, il lievito e la cioccolata tagliata a scaglie.
3. Prendere un pezzo di carta forno adatto a foderare una teglia di 30 cm di diametro; bagnarla, strizzarla molto bene e farla aderire perfettamente alla teglia.
4. Mettere il composto nella teglia e infornare a 180 °C per 40 minuti circa (prova stecchino).
5. Far raffreddare la torta, ricoprirla con un leggero strato di zucchero a velo e servire.