Rotolo di ricotta e fragole – I dolci di Flavia

Il rotolo è una ricetta che ho già fatto quest'inverno con la golosissima Nutella. Questa è la sua versione primaverile molto fragolosa.

Ingredienti della pasta biscuit:

- 3 uova
- 100g zucchero
- 100g farina 00
- 3 cucchiai acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Scorza gratuggiata di un limone

Per il ripieno:

- 300g ricotta vaccina
- 100g zucchero
- 300g fragole

Lavorazione:

Per la modalità della pasta biscuit vi rimando alla ricetta del mio rotolo alla Nutella. Per il ripieno invece ho tagliato

a pezzetti 250g fragole e messe a macerare per 2-3 ore in zucchero, limone e un pochino di acqua. Ho poi mescolato ricotta e zucchero e aggiunto le fragole a pezzetti filtrandole dal succo di macerazione che potrete usare per bagnare un pochino la pasta biscuit (non troppo o diventa troppo umida).

Mi raccomando farcire sempre la pasta biscuit quando è fredda, pena la rottura dell'impasto!

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui.

Sbrisolona di Ricotta e Fragole – I dolci di Flavia

Ricetta di Flavia Bullo

Per la base:

280g farina

100g zucchero

100g burro fuso

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito vanigliato

1 uovo

Unire gli ingredienti secchi facendo la classica fontana al

centro dove verranno messi l’uovo e il burro fuso (lasciato raffreddare).

Impastare tutto a mano fino ad ottenere un composto bricioloso.

Per la crema:

450g ricotta

150g zucchero

200g di fragole tagliate a pezzetti

Creare una crema con ricotta e zucchero unendo alla fine le fragole sciacquare e tagliate a pezzetti.

Assemblaggio:

Foderare con carta forno una tortiera a cerniera da 22cm. Porre sul fondo ¾ del composto bricioloso. Riempire con la crema tenendo circa mezzo cm dai bordi. Ricoprire con le briciolone rimanenti.

Cottura 180° C per 30 minuti a forno statico (eventualmente aggiungere 5 minuti con cottura solo sotto).

Vai alla prossima ricetta

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui