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