

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 $\frac{3}{4}$ 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](#)

Sweet Dreams – I dolci di Flavia (Cotton Lemon Cheesecake)

Da oggi inseriremo un nuovo contenuto in Dogs & Country: le ricette! Qualche ricetta c'è già ma abbiamo ottenuto la collaborazione di una pasticcera dilettante di capacità professionali, Flavia Bullo.

F. “Ma come... non è un blog di cani, campagna eccetera?”

R. “Certo! Ma è seguito da un pubblico di buongustai e tu le torte le fai comunque, le fotografi anche, per cui, sei assunta!”

Ho scelto di inserire i dolci di Flavia perché, come noterete presto, sono bellissimi e sulla carta anche buonissimi ma sono fatti in casa, con un'attrezzatura normale e da una persona normale (beh quasi normale o non studierebbe Medicina Veterinaria) e quindi alla portata di tutti noi! Anzi, andate in cucina, provate le ricette e poi fateci sapere!

Apriamo con il **“Cotton Lemon Cheesecake”** (ricotta al limone con salsina di limone e cannella)

Ingredienti:

4 uova, 100g zucchero, 500g ricotta, la scorza di 2 limoni bio, vanillina, 1 cucchiaio di maizena.

Per la salsina limone e cannella: il succo 1 limone, 10 cucchiaini di acqua, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di maizena, 1 cucchiaino di cannella

Preparazione:

Separare tuorli e albumi. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere vanillina, ricotta, scorza di limone e maizena. Incorporare gli albumi montati a neve con movimenti dal basso verso l'alto. Cottura 170° gradi per 40-45 minuti.

Per la salsina limone e cannella: mischiare tutto e fare addensare sul fuoco.

[Prossima ricetta](#)

Le ricette di Flavia sono tutte raccolte [qui](#)