



Le ricette di Luca



TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO

Ingredienti:

350 gr. di ricotta
250 gr. di zucchero
300 gr. di farina
100 gr. di burro
200 gr. di cioccolato fondente
3 uova
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina

Lavorare la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto il più possibile omogeneo e senza grumi.

Aggiungere le uova (una alla volta), la vanillina, il lievito (setacciato al colino) e il burro fuso.

Tritare grossolanamente il cioccolato e aggiungerlo all'impasto.

Infine aggiungere la farina.

Imburrare uno stampo da 24-26 cm. di diametro e infornare a 160° per 50 minuti.

Spolverizzare con un po' di zucchero a velo.