

Tortine alla ricotta

12 porzioni



media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Miscela 9 torte uova
100 g burro freddo di frigorifero

Per farcire:

250 g ricotta
40 g zucchero semolato
1 tuorlo d'uovo
1 scorza grattugiata d'arancia
25 g uova di cioccolato fondente tritato
Zucchero al Velo spargitore
PANEANGELI
12 ovetti di cioccolato a piacere
fiori di zucchero a piacere

- 1 Preparare la pasta frolla aggiungendo alla miscela, l'uovo, il burro a pezzettini e impastando rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 2 Poni 1/3 dell'impasto in congelatore, stendi l'impasto rimasto sul fondo di 12 stampini per tartellette in alluminio (o una teglia per muffin) imburrati ed infarinati del diametro di 7 cm circa e forma un bordo alto 3 cm.
- 3 Per il ripieno, mescola in una terrina ricotta, zucchero, tuorlo, scorza d'arancia, cioccolato e distribuiscilo nei cestini di frolla.
- 4 Togli l'impasto dal congelatore, passalo nella grattugia con i buchi grossi e distribuiscilo sui cestini.
- 5 Cuoci per 15-18 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas, nella parte alta: 190°C).
- 6 Prima di servire spolverizza i tortini raffreddati con zucchero al velo e decorali a piacere con ovetti di cioccolato e fiori di zucchero.
- 7 Conserva i tortini in frigorifero e consumali entro 24 ore.