

# Crostata di mascarpone e gocce di cioccolato

tipo portata



Dolce

difficoltà



preparazione



20 min.

tempo cottura



50 min.



## Ingredienti **8** PERSONE

- 400 g di pasta frolla
- 250 g di mascarpone Granarolo
- 250 g di ricotta Granarolo
- 200 g di zucchero
- 10 g di fecola di patate
- 100g di gocce di cioccolato
- 2 tuorli di uova extra fresche Granarolo
- 1 bustina di vanillina
- 1/2 cucchiaino di cannella

## Preparazione

- 1) Stendete la pasta frolla e foderate un tortiera precedentemente imburata e infarinata del diametro di 22-24 cm, tenendo da parte un po' di impasto per la guarnizione in superficie. (foto 1)
- 2) Preparate il ripieno della crostata versando in un mixer la ricotta, i tuorli, lo zucchero, la vanillina, la maizena e la cannella. (foto 2)
- 3) Amalgamate il tutto e poi unite il mascarpone e le gocce di cioccolato mescolando con un mestolo. (foto 3)
- 4) Versate il composto ottenuto all'interno della tortiera. (foto 4)
- 5) Decorate la superficie della torta con la pasta avanzata. (foto 5)
- 6) Infornate in forno già caldo a 180° per circa 45-50 minuti dopodiché estraete la crostata e spolverizzatela con poco zucchero a velo.

In collaborazione con:



### Vino consigliato

Prosecco Superiore di Valdobbiadene

### Consigli e curiosità:

#### Per preparare la pasta frolla

Se volete preparare la pasta frolla con le vostre mani, utilizzate: 250 g di farina, 125 g di burro Granarolo, 2 uova extra fresche Granarolo (solo i tuorli) e 1 bustina di vanillina. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto liscio al quale darete forma di panetto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno 1 ora in frigorifero prima del suo utilizzo.

### Prepara questa ricetta con:



#### MASCARPONE GRANAROLO

Il Mascarpone Granarolo è un ottimo mascarpone: il suo sapore ricco e inconfondibile di latte fresco e la sua consistenza facilmente lavorabile donano alle tue ricette un'avvolgente cremosità. Per questo è l'unico ad essere approvato dall'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani.



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

# Crostata di mascarpone e gocce di cioccolato

Immagini della preparazione

1



2



3



4



5



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.