

# TORTA con RICOTTA e CIOCCOLATO

Antispreco

ISS EINAUDI FOGGIA

CLASSE IV E



- Questa ricetta permette di usare gli avanzi delle uova di Pasqua per non buttarli, evitando lo spreco alimentare; infatti è una torta soffice e semplice che si prepara con il cioccolato delle uova di Pasqua
- 



## INGREDIENTI per 8 persone:

- 2 uova
- 200 g di zucchero semolato
- 250 g di ricotta vaccina
- 200 g di farina 00
- 50 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 bustina di vanillina



# STEP 1

- Montate le uova intere con lo zucchero ad alta velocità con le fruste elettriche per almeno 6-7 minuti fino a che non risultano chiare e spumose



## STEP 2

- Aggiungete la ricotta ben sgocciolata e amalgamatela alle uova ottenendo un composto fluido



## STEP 3

- Fondete il burro in un pentolino e unitelo al resto degli alimenti



## STEP 4

- Infine, setacciate la farina con il lievito e la vanillina ed unite il mix al composto precedente: otterrete un impasto denso e corposo



## STEP 5

- Tritate grossolanamente il cioccolato fondente, ottenendo così dei pezzettini e uniteli all'impasto incorporandoli con una spatola



## STEP 6

- Mettete il burro fuso nello stampo a cerniera e versate l'impasto nello stampo, livellandolo bene in quanto essendo denso, non scivola da solo



# STEP 7

- Preriscaldare il forno a 180° in modalità statica e infornare lo stampo nel ripiano centrale; cuocete per circa 40 minuti verificando la cottura con uno stecchino di legno



## STEP 8

- Sfornate la torta e lasciatela raffreddare prima di toglierla dallo stampo a cerniera; spolverizzatela con lo zucchero a velo e servite.

