



## Crostata Ricotta e Cioccolato

Ricetta della **crostata con ricotta e cioccolato facile** e **veloce** da preparare. Nelle **foto** che ho fatto io ho messo un po più di **cioccolato** perché mi piace così, ma nella **ricetta** ci sono le dosi giuste, **ottima** per **colazione** per accompagnare il **caffè** o allo **spuntino** del **pomeriggio**. Per la **cottura** dipende molto dal forno, ma **consiglio** una temperatura a **180 °C** per circa **30 - 35 minuti**.

VEGETARIANO



8  
Porzioni



10 min.  
Preparazione



30 min.  
Cottura

### Ingredienti

300 GR	PASTA FROLLA
500 GR	RICOTTA
100 GR	CIOCCOLATO FONDENTE
150 GR	ZUCCHERO

### Procedimento

1

PREPARATI GLI INGREDIENTI TAGLIA IL CIOCCOLATO A SCAGLIE, MESCOLA LA RICOTTA, LO ZUCCHERO E IL CIOCCOLATO INSIEME

2

STENDI LA FROLLA SU UNA TEGLIA, FAI DEI BUCHI CON UNA FORCHETTA E RIEMPI CON IL COMPOSTO OTTENUTO

3

METTI IN FORNO A 180 °C PER 30 - 35 MINUTI, LASCIA RAFFREDDARE E SERVI

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
410	12,73 gr	42,77 gr	29,80 gr