

Una torta squisita e facile da preparare di Barbara Massoli

by Luisa - venerdì, Dicembre 16, 2011

<http://www.ilquadernodellericette.com/399/una-torta-squisita-e-facile-da-preparare-di-barbara-massoli/>

Di certo questa ricetta per me è stata una vera sorpresa! [Barbara](#) continua a stupirci:-)

Ingredienti per 8 persone:

Per la base:

- 14 fette biscottate
- 2 cucchiaini di zucchero
- 70 g di burro fuso

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta
- 120 g di latte condensato
- 1 cucchiaino di cacao
- 3 uova
- 2 cucchiaini di panna fresca
- 3 cucchiaini di nutella

E per decorare, Zucchero a Velo

Istruzioni:

1. Frullare in un mixer le **fette biscottate** e mescolarle con lo zucchero e il **burro sciolto**.
2. Stendere il composto in una tortiera con carta da forno e **mettere in frigorifero**.
3. Nel frattempo lavorare nel mixer la **ricotta**, aggiungere il **latte condensato**, la **panna**, le **uova** e mescolare bene il tutto.
4. Versare 3/4 del composto sulla base, mescolare il restante composto alla **nutella** e al cacao e unire alla **torta**.
5. Cuocere nel forno a 200° per circa 30 minuti, lasciar raffreddare spolverare con lo **zucchero a velo** e servire.

```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js =  
d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=394361500618567"; fjs.parentNode.insertBefore(js,  
fjs); }(document, "script", "facebook-jssdk"));
```

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato