



## Ingredienti

### Imported

Per la sbriciolata:

300 gr di farina

75 gr di burro

120 gr di zucchero

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

Per il ripieno:

500 gr di ricotta fresca

100 gr cioccolato fondente

130 gr di zucchero

1 bustina di vanillina

3 cucchiai di latte

## Preparazione

Inserire nel  "coperchio chiuso" il cioccolato e tritarlo, portando gradualmente a vel8 per una decina di secondi e metterlo da parte.

Pulire il boccale con un panno asciutto per eliminare eventuali scaglie di cioccolato, ma non occorre lavarlo. Inserire la farina e il burro a pezzetti 10 sec, vel 5. Otteniamo un composto sabbioso. Aggiungere ora gli altri ingredienti: l'uovo, lo zucchero, il lievito, la vanillia, (se è il caso anche 3 cucchiari di latte, ma io non li ho messi) 15 sec, vel 6. Il risultato è un composto sbricioloso fine. Versarlo in una ciotola e riporlo in frigo durante il tempo di preparazione del ripieno.

A questo punto mettere nel boccale, anche senza lavarlo, la ricotta, lo zucchero, la vanillina e i 3 cucchiari di latte, 15sec, vel 3-4 (prolungare di qualche secondo se necessario).

Foderare con carta forno una teglia apribile (è più comoda essendo un dolce che tende a sbriciolarsi), dal diametro di 24 cm. Versare metà impasto sul fondo senza compattarlo, ma solo livellandolo con delicatezza. Adagiare la farcia di ricotta, lasciando 1cm circa dal bordo esterno, livellarlo e sbriciolare su il cioccolato in precedenza tritato. Ricoprire con il restante ipasto sabbioso, cercando di coprire i buchi, ma senza compattarlo (meglio aiutarsi con un cucchiaino per coprire soprattutto nei lato).

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40min circa. Va servita ben raffreddata e si mangia con la forchettina.

[Ricetta presa da cookaround]