



## Sbrisolona con ricotta e Nutella

### Ingredienti

- 350 gr di farina 00
- 5 gr di lievito
- 1 uovo
- 120 gr di zucchero
- 300 gr-di ricotta
- 130 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 20 gr di goccioline di cioccolato (o cioccolato a pezzetti) • 20 gr di goccioline di cioccolato (o cioccolato a pezzetti) • 20 gr di goccioline di cioccolato (o cioccolato a pezzetti) 20 gr di goccioline di cioccolato
- una spolverata di cannella
- 120 gr di nutella (o cioccolato fondente)
- 40 gr di noci sgusciate
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Preparate la crema di ricotta mescolando la ricotta con lo zucchero.

Appena diverrà ben amalgamata e cremosa, aggiungete le goccioline di cioccolato e una spolverata di cannella e mescolate bene.

A parte, **preparate la frolla**, Lasciate ammorbidire il burro e tagliatelo a pezzetti. Amalgamatelo con lo zucchero a mano o nella planetaria.

Aggiungete l'uovo lasciando che si assorba completamente. Infine, aggiungete la farina e il lievito setacciati assieme.

Impastate il tutto non curandovi del fatto che risulti un impasto compatto.

Rivestite la teglia con carta da forno e stendete metà dell'impasto coprendo anche i bordi e creando come dei solchi colle dita.

Versate sopra la crema di ricotta e livellate. Mescolate per un po' la nutella con un cucchiaino in modo che si ammorbidisca versatela sulla ricotta e ricoprite con il resto della frolla, che appositamente sbriciolerete sopra, senza compattare troppo.

Spolverate con le noci tritate grossolanamente, lo zucchero di canna

Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti e la vostra sbrisolona alla nutella e ricotta sarà pronta.