

Torta giorno e notte con pasta sfoglia



Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia

300 g ricotta di pecora

150 g zucchero

3 uova

2 cucchiaini cacao

2 cucchiaini di farina 00

3 cucchiaini di maizena

buccia grattugiata di 1 limone

1 pizzico di sale

Frullate le uova con lo zucchero. Aggiungete la ricotta, frullate, poi la farina, la maizena, il sale, la buccia di limone. Dividete il composto ottenuto in 2 parti. In una parte aggiungete il cacao.



Stendete la pasta sfoglia con la sua carta forno nella casseruola. Punzecchiate il fondo con la forchetta.



Versate la parte bianca e poi quella al cacao. Fate delle spirale con il cucchiaino per intrecciare i colori.



Coprite con Magic Cooker.

Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la casseruola sopra. Usate la fiamma alta 3 minuti, e 25 minuti fiamma medio-bassa. Durante la cottura asciugate più volte il coperchio sotto. La torta è pronta quando vedete i bordi leggermente colorati.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.