

# TORTA RICOTTA E FRAGOLE

E' venerdì!!!!!! e questo giro weekend lungo... peccato che ha messo brutto tempo!! va beh.. vi lascio la ricetta di questa semplicissima torta di ricotta, io ne ho fatto mezza dose ed è durata un giorno e mezzo.. vedete voi!!!!

## TORTA DI RICOTTA E FRAGOLE

per una torta da 22 cm (mezza dose)

250 gr di ricotta di mucca

2 uova

70 gr di zucchero

30 gr di cioccolato bianco

2 cucchiaini di farina

fragole



Accendete il forno a 180°

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e infine la ricotta e il cioccolato tritato grossolanamente, tagliate le fragole (quantità a piacere) a spicchi e mescolatele al composto, montate a neve gli albumi ed uniteli delicatamente al composto. Versate il composto in uno stampo foderato con carta forno, se volete potete decorare con degli spicchi di fragola, cuocete per 40 minuti, lasciate raffreddare in forno e consumate il giorno dopo in modo che la torta si rassodi.

