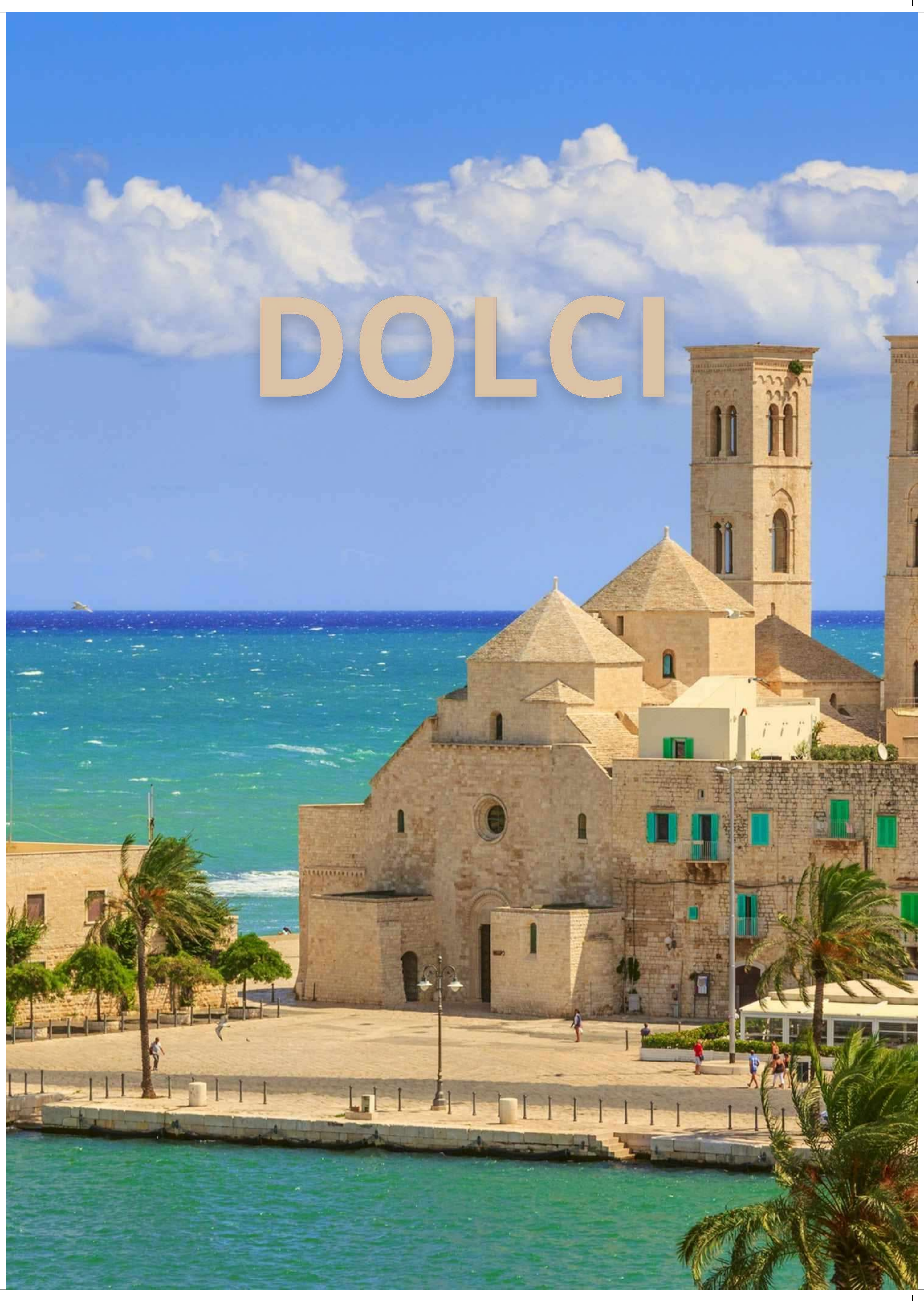




DOLCI





Torta di Mele

di Daniele Ragno

Ingredienti

- 1) 200 gr farina
- 2) 160 gr zucchero
- 3) 4 uova
- 4) 1 pizzico di sale
- 5) 1/2 bicchiere di latte
- 6) 1 bustina lievito
- 7) 2 mele "molfettesi"



Procedimento

- 1) Mettere in una ciotola farina, uova, latte, sale e mescolare bene
- 2) Aggiungere il lievito
- 3) Tagliare le mele a dadini, versarle nella ciotola e mescolarle
- 4) Versare il contenuto della ciotola in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata
- 5) Infornare a 180 gradi a forno statico per circa 30/40 minuti



Pasta Frolla

di Daniele Binetti

Ingredienti

Per il ripieno:

- 1) 400g di ricotta fresca
- 2) 90g di zucchero
- 3) 2 cucchiaini di succo di limone
- 4) 1g di cannella in polvere (facoltativo) estratto vaniglia (o vanilliina)
- 5) 1 uovo intero
- 6) **Crostata Ricotta e Cioccolato bianco**

Ingredienti Frolla:

- 1) 350g farina 00
- 2) 110g zucchero semolato
- 3) 2 uovo intere
- 4) 100g burro (temperatura ambiente)
- 5) 1/2 bustina lievito
- 6) **Scorza di limone grattugiata**
- 7) **Un pizzico di sale**

Procedimento

Pasta Frolla: Per la pasta frolla mescolare tutti gli ingredienti ,quando il pannello della pasta frolla sara pronto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare nel frigorifero per almeno 30 minuti .

Prepare Il Ripieno di Ricotta: in una ciotola mescolate la ricotta con lo zucchero fino a renderla cremosa ,uniti i tuorli e l'aroma con il cioccolato bianco già sciolto precedentemente ,mescolate benissimo e mettete la crema di ricotta per 30 minuti .

Riprendete la pasta frolla e su un piano di lavoro leggermente infarinato stendete un cerchio dello spessore di mezzo cm e del diametro più grande della tortiera la crosta di ricotta dovrà avere dei bordi alti.

Imburrate e infarinate lo stampo , mette il cerchio di pasta frolla al suo interno ,alzate bene i bordi e bucherellate la base con i rebbi di una forchetta , versate la crema di ricotta e ricoprite con le classiche strisce la crema .infornare a forno statico per circa 35 minuti.



ACKNOWLEDGEMENTS

Designers

Cassar Dymond Sarah
Manicaro Emma

Contributers

Adesso Roberta
Barolo Clarice
Binetti Daniele
Boccanegra Simona
Borg Parnis Christa
Bufi Lidia
Buhagiar Argento Trudie
Buhagiar Katrina
Busuttil Jamie
Cassar Dymond Sarah
Centrone Domenico
Chetcuti Keira
De Candia Beatrice
Di Giovanni Gabriele
Di Terlizzi Claudia
Di Terlizzi Alessia
Formosa Mary Rose

Formosa Michael
Friggieri Maegan
Labbate Ilaria Lepore
Maria Rosaria Magri
Judy
Manicaro Emma
Micallef Martina
Muscat Chloe
Muscat Kenny
Paparella Davide
Pierro Francesca
Ragno Daniele
Sammut Lea
Sammut Michelle
Scalpello Shirley
Stoia Marco
Sultana Kylie
Sultana Lara

Special Thanks to:

EUPA
Malta Tourism Authority
National Agency for Erasmus+ in Malta.





VisitMalta



**Co-funded by
the European Union**





