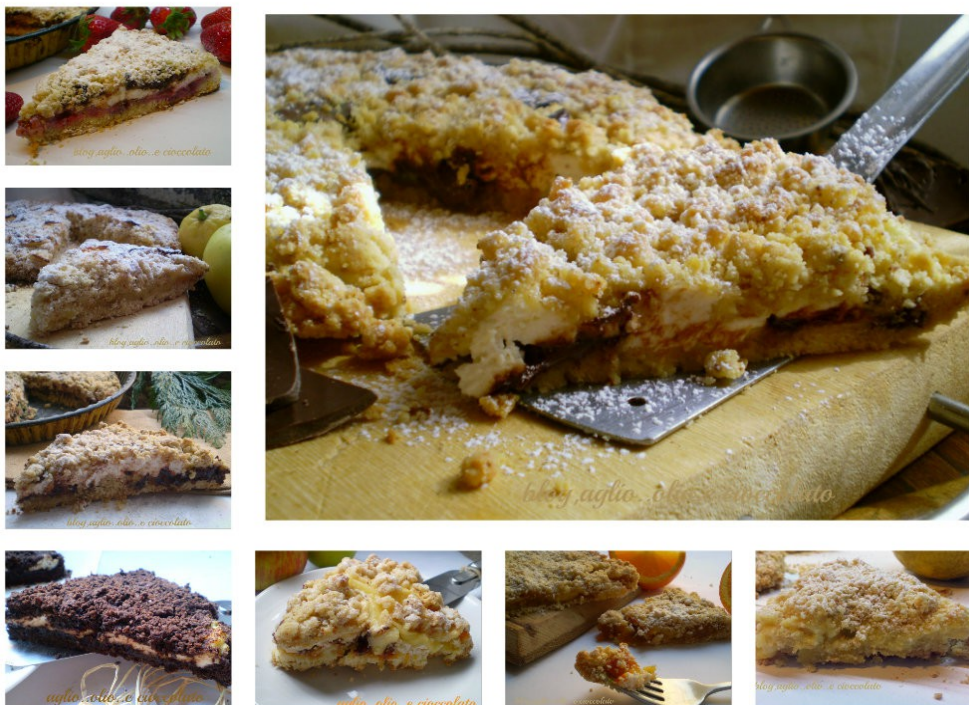


LE MIE SBRICCIOLATE....

pdf gratuito scricabile...



Questa ,è una piccola raccolta delle mie sbriciolate piu' apprezzate da tutti voi. Adesso tocca a voi, scegliete quella che piu' vi piace, e mettetevi al lavoro!!!!....Buona sbriciolata!!!!

SBRICCIOLATA RICOTTA E CIOCCOLATO:



INGREDIENTI:

300 gr. di farina 00 (piu quella che vi servira' per lavorare)

70gr. di zucchero

5 biscotti sbriciolati finemente (io metto sempre quelli secchi)

100 gr. di burro morbido

1 uovo

mezza bustina di lievito per torte

la buccia di mezzo limone grattugiata

zucchero a velo per spolverare

400 gr. di ricotta(io di pecora)

cioccolato fondente a pezzi q.b.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola, versate la farina, aggiungete il burro a pezzetti e iniziate a sbriciolare il tutto con la punta delle dita. Una volta sbriciolato, aggiungeteci i biscotti sbriciolati, mescolateli bene e poi aggiungete lo zucchero e il lievito, poi fate il classico buco a fontana e mettete al centro l'uovo con la buccia di limone grattugiata e iniziate ad impastare il tutto sempre con le dita fino a che diventera' tutto sbriciolato. Imburrate e infarinate una teglia da crostata, ricoprite il fondo con una parte dell'impasto, senza schiacciare, lasciate le briciole così come vengono, distribuiteci sopra il cioccolato tagliato a pezzi e poi la ricotta, ricoprite il tutto con le briciole rimaste, chiudete bene i bordi, aiutandovi con una forchetta e infornate a 180 gradi per circa 30/35 minuti, regolatevi sempre con il vostro forno, controllatela, non deve scurirsi troppo altrimenti si cuocera' troppo e non sara' piu' buona!! sfornate, fate raffreddare e spolverate con lo zucchero a velo.

SBRICCIOLATA FRAGOLE RICOTTA E CIOCCOLATO



INGREDIENTI:

300 gr. di farina 00

70 gr. di zucchero

100 gr. di burro morbido ma non a pomata

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

buccia di limone grattugiata

4 biscotti sbriciolati(io i classici frollini da latte)

PER IL RIPIENO:

ricotta q.b.(io di pecora)

fragole q.b.

cioccolato fondente a pezzi q.b.

zucchero a velo per spolverare

PROCEDIMENTO:

Mettete in una ciotola la farina,lo zucchero,il lievito e i biscotti sbriciolati,mescolate bene, e poi aggiungete il burro a pezzetti,mescolate bene il tutto con le mani,l'impasto dovete sfregarlo bene tra le dita,deve venire fuori sbriciolato.Una volta sbriciolato,fate il buco al centro,metteteci l'uovo e la buccia di limone grattugiata e mescolate bene il tutto continuando sempre a sbriciolare.Imburrate e infarinate una teglia da crostata,ricoprite il fondo con una parte dell'impasto a briciole,aggiungete le fragole tagliate a pezzi,poi aggiungete il cioccolato a pezzi e poi la ricotta,ricoprite il tutto con l'impasto a briciole che è rimasto e aggiungete sopra qualche pezzetto di cioccolato fondente.Infornate nel forno ben caldo a 180 gradi per circa 30 minuti,tenetela sotto controllo,perche' si bruciacchia molto facilmente,regolatevi con il vostro forno,a me ci son voluti 30 minuti precisi.Sfornate e prima di mettere la crostata nel piatto,fatela raffreddare,è molto delicata,poi spolverate con lo zucchero a velo.

SBRICCIOLATA CON LE MELE



INGREDIENTI:

300 gr. di farina 00

70 gr. di zucchero

100 gr. di burro morbido ma non a pomata

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

buccia di limone grattugiata

5 biscotti a vostro piacere sbriciolati(io 3 gentilini e 2 al cioccolato)

zucchero a velo per spolverare q.b.

RIPIENO:

4 mele

70 gr. di zucchero

30 gr. di burro

succo di mezzo limone piu la sua buccia tutta

PROCEDIMENTO:

Preparate il ripieno, tagliate 3 mele a dadini, mettetele in una padella con il burro, lo zucchero, il succo di limone e la buccia grattugiata. Mettete sul fuoco e fate ammorbidire le mele, ci vorranno pochi minuti, una volta morbide, schiacciatele con una forchetta, se rimangono dei pezzetti non vi preoccupate, mettetele in una ciotola e fatele raffreddare. Nel frattempo, preparate la base croccante. In una ciotola, versate la farina, aggiungete il burro a pezzetti e iniziate a sbriciolare il tutto con la punta delle dita. Una volta sbriciolato, aggiungeteci i biscotti sbriciolati, mescolateli bene e lo zucchero e il lievito, poi fate il classico buco a fontana e mettete al centro l'uovo con la buccia di limone grattugiata e iniziate ad impastare il tutto sempre con le dita fino a che diventera' tutto sbriciolato. Imburrate e infarinate una teglia da crostata, ricoprite il fondo con una parte dell'impasto, senza schiacciare lasciate le briciole così come vengono, aggiungeteci sopra tutto il ripieno, tagliate la mela che è rimasta a fettine e distribuitele sopra il ripieno. Chiudete il tutto con il rimanente impasto sbriciolato, chiudete bene i bordi, aiutatevi con una forchetta. Infornate, nel forno già caldo a 180 gradi per circa 30 minuti, regolatevi con il vostro forno, fate attenzione, l'impasto non deve scurirsi troppo altrimenti diventera' duro. Sfnate la sbriciolata e spolveratela con lo zucchero a velo.

SBRICCIOLATA RICOTTA ,CAFFE' E CIOCCOLATO



INGREDIENTI.

300 gr. di farina 00(piu' quella che vi servira' per lavorare)

70gr.di zucchero

5 biscotti sbriciolati finemente(io metto sempre quelli secchi)

100 gr. di burro morbido

1 uovo

mezza bustina di lievito per torte

2 cucchiaini di caffe' ,quello della moka va benissimo

ricotta di pecora q.b.,io ne metto circa 300/350 gr.

cioccolato fondente a pezzi q.b.

zucchero a velo per spolverare q.b.

PROCEDIMENTO.

In una ciotola.mettete la farina,il lievito,i biscotti tritati,lo zucchero e il burro a pezzetti.Iniziate ad impastare con la punta delle dita,amalgamate bene il burro alle polveri.Quando avrete impastato tutto il burro,trasferite tutto sul piano di lavoro,fate un buco al centro,la classica fontana,inserite l'uovo con il caffe' e iniziate ad amalgamare tutto,impastando sempre con le dita,fino a che si formera' un'impasto fatto di briciole,il caffe' potrebbe compattare l'impasto,quindi aggiungeteci un po' di farina e continuate a sbriciolare.Imburrate e infarinate una teglia da crostata,ricoprite bene il fondo con le briciole ma senza compattare,aggiungeteci il cioccolato a pezzetti e poi ricoprite con la ricotta e per finire,coprite il tutto con l'impasto a briciole che vi è rimasto,chiudete bene tutto il bordo,aiutatevi con una forchetta.Infornate nel forno ben caldo a 180 gradi per circa 30/35 minuti sentirete che profumo di caffe'!!! ,ma fate attenzione a non cuocerla troppo altrimenti le briciole si bruceranno,quindi regolatevi con il vostro forno.Sfornatela ,lasciatela raffreddare e poi spolveratela con lo zucchero a a velo

SBRICOLATA AL CIOCCOLATO RICOTTA E NUTELLA



INGREDIENTI:

250 gr di farina

100 gr di zucchero

100 gr di burro freddo

1 uovo

mezza bustina di lievito

50 gr. di cacao amaro

Cioccolato fondente a pezzettoni (per guarnire facoltativo)

aroma a piacere

500 gr. di ricotta

nutella q.b.

PREPARAZIONE

Mettere la farina a fontana ed aggiungere tutti gli ingredienti fino a raggiungere un impasto che si sbricioli. Stendere una parte dell'impasto nella tortiera e spalmare la nutella ed aggiungere un secondo strato di ricotta. Sbriciolare ora sopra la ricotta, la parte rimanente dell'impasto ed aggiungere il cioccolato tagliato a pezzettoni. Infornare a 180 gradi per circa 20/25 minuti.

SBRICCIOLATA RICOTTA E MELE



INGREDIENTI:

Per la base. 250 gr. di farina 00

1 tuorlo e 1 uovo

100 gr. di zucchero

100 gr. di burro

buccia di un limone grattugiato

un pizzico di sale

Per il coperchio croccante:

40 gr. di burro freddo

30 gr. di zucchero

50 gr. di farina

Impastate gli ingredienti fino a sbriciolare, poi mettete in frigo fino al momento dell'uso.

Per il ripieno:

2 mele grandi tagliate a fettine

marmellata q.b.(io arancia)

cioccolato fondente a pezzetti q.b.

400 gr. di ricotta

Mettete la farina a fontana, aggiungete il tuorlo e l'uovo con lo zucchero e mescolate un pochino, poi aggiungete la buccia di limone, il burro morbido, il sale, amalgamate il tutto e formate una palla che farete riposare in frigo per 30 minuti. Imburrate ed infarinate una teglia da crostata e allargateci dentro la pasta, bene bene anche sui bordi. Spalmate un po' di marmellata sul fondo, distribuite le mele (tagliate a fettine), ricoprite il tutto con la ricotta e aggiungete dei pezzetti di cioccolato. Infornate a 180 gradi per 30 /35 minuti circa. Passati i primi 10 minuti, tirate fuori dal forno la crostata e sbriciolateci sopra l'impasto che avete tenuto in frigorifero (il coperchio) e rimettete in forno per ultimare la cottura.

SBRICCIOLATA CON CREMA AL LIMONE



INGREDIENTI:

300 gr. di farina 00 (più quella che vi servirà per lavorare)

70 gr. di zucchero

5 biscotti sbriciolati finemente (io metto sempre quelli secchi)

100 gr. di burro morbido

1 uovo

mezza bustina di lievito per torte

la buccia di un limone grattugiata

zucchero a velo per spolverare

CREMA AL LIMONE:

2 tuorli

100 gr. di zucchero

la buccia di un limone e il suo succo

20 gr. di farina

200 gr. di latte

PROCEDIMENTO:

Preparate la crema,mescolate i tuorli con lo zucchero,aggiungete la farina,la buccia del limone grattugiata ,il succo e il latte tiepido.Mettete tutto sul fuoco e fate addensare.Trasferite la crema in una ciotola,copritela con la pellicola e fatela raffreddare.Adesso preparate le briciole.In una ciotola,versate la farina,aggiungete il burro a pezzetti e iniziate a sbriciolare il tutto con la punta delle dita.Una volta sbriciolato,aggiungeteci i biscotti sbriciolati,mescolateli bene e poi aggiungete lo zucchero e il lievito,poi fate il classico buco a fontana e mettete al centro l'uovo con la buccia di limone grattugiata e iniziate ad impastare il tutto sempre con le dita fino a che diventera' tutto sbriciolato.Imburrate e infarinate una teglia da crostata,ricoprite il fondo con una parte dell'impasto,senza schiacciare, lasciate le briciole cosi come vengono,versateci al centro la crema ,fredda,ricoprite tutto con le briciole rimaste,chiudete bene i bordi,aiutatevi con una forchetta,infornate a 180 gradi per circa 30 minuti,regolatevi sempre con il vostro forno,controllatela,non deve scurirsi troppo altrimenti si cuocera' troppo e non sara' piu' buona!! sfornate ,fate raffreddare e spolverate con lo zucchero a velo.