

Sbriciolata

Preparazione

15 min

Tempo totale

35 min

Piatto: Dessert

Cucina: Italian

Keyword: cioccolato, confettura, crostata, limone, marmellata, mele, merenda, pere, pesche, ricotta, torta

Porzioni: 12 fette

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 1040 gr farina 00
- 4 n tuorli
- 400 gr zucchero semolato o di canna (se la volete più rustica)
- 480 gr burro morbido togliamo dal frigo una mezz'oretta prima
- q.b. buccia di arancia grattugiata
- q.b. buccia di limone grattugiata
- q.b. aroma alla vaniglia semi di vaniglia

Per il ripieno (semplice semplice):

- q.b. nutella
- q.b. marmellata
- q.b. cioccolato magari avanzato dalle uova di pasqua

Per il ripieno alla ricotta:

- 500 gr ricotta vaccina ben scolata - magari del giorno prima
- 180 gr zucchero semolato
- q.b. aromi a piacere scorza di arancia, limone grattugiata, vaniglia, rum, limoncello
- q.b. gocce di cioccolato o canditi a piacere
- q.b. marmellata gusto a piacere

Per il ripieno alla pere (o mele, o pesche, o fragole)

- 3-4 pere (o mele, o pesche, o fragole)
- 3-4 cucchiari zucchero di canna (o zucchero semolato)
- q.b. cannella
- q.b. aromi a piacere (vaniglia, limone, arancia, rum, amaretto)
- 3-4 cucchiari succo di limone o di arancia

Istruzioni

Per la base della sbriciolata - la base che si adatta a tutto:

- Pesiamo tutti gli ingredienti
- Siccome siamo sempre molto impegnate e lavare i piatti non piace molto a nessuno, possiamo pesare farina, zucchero, burro morbido ed aromi direttamente nella planetaria - tutti insieme
- Muniamo la planetaria di frusta a K- quella specifica per la pasta frolla - ed azioniamo a vel. 1.
- Lavoriamo fino ad ottenere un composto omogeneo, simile a della sabbia bagnata.
- Aggiungiamo, a questo punto, i tuorli e continuiamo a lavorare a vel. 1-2.
- Lavoriamo il tempo che basta per far assorbire i tuorli, la pasta non si deve compattare.
- Otterremo delle briciole.
- Togliamo dalla planetaria e continuiamo a mano, lavorando la massa a mo' di "contare i soldi", strofinando le briciole nelle mani tra indice, pollice e medio.
- Prepariamo il nostro stampo (imburrandolo o coprendolo con carta forno).
- Sbricioliamo la pasta sul fondo, sempre con il movimento "conta soldi" e compattiamo poco poco con le mani.
- Facciamo anche i bordi al dolce, in modo che il ripieno non fuoriesca

A questo punto dobbiamo decidere come farcire la nostra sbriciolata

- Seguendo la nostra fantasia ed i nostri gusti possiamo:

Spalmare sulla base di pasta appena preparata la marmellata del nostro gusto preferito

- o della nutella (magari diluita con qualche cucchiaino di latte in modo da non renderla troppo "asciutta" in cottura)





- cospargere di cioccolato (magari quello che ancora abbiamo in giro dalle uova di Pasqua) tagliato grossolanamente

Preparare un ripieno alla ricotta

- Mettiamo tutti gli ingredienti in un robot da cucina ed azioniamo qualche minuto fino ad ottenere una crema vellutata.
- A questa crema possiamo aggiungere delle gocce di cioccolato e poi spalmarla sulla base di pasta sbriciolata
- oppure
- possiamo lasciarla bianca, in questo caso spalmiamo una confettura di nostro gusto (magari alle fragole) sulla base di pasta e poi terminiamo con la crema di ricotta - eccezionale è l'abbinamento con crema di ricotta e marmellata di limone!



Preparare un ripieno a tutta frutta:

- Tagliamo la frutta a piccoli cubetti regolari e cospargiamo di zucchero e di succo di limone, mescolando bene - mi raccomando utilizziamo subito (se lasciamo macerare scoloriamo dal liquido che si forma, altrimenti si bagnerà troppo la nostra sbriciolata e perderà di croccantezza)



Una volta preparato il ripieno che più ci piace, terminiamo il dolce:

- Per concludere il dolce, basta "sbriciolare" altra pasta sul ripieno, in modo da coprire bene il tutto.

Passiamo alla cottura:

- mettendo in forno già caldo per 30-35 minuti a 170-175°C (forno statico) e comunque fino a doratura.
- Sforbiamo, lasciamo raffreddare, togliamo dallo stampo e decoriamo a piacere



Note

* Variante al cacao (ingredienti per uno stampo da 26 cm di diametro):

420 gr farina 00

100 gr cacao amaro in polvere (ben setacciato)

2 tuorli

200 gr di zucchero semolato (o meglio di canna)

240 gr di burro morbido

aromi a piacere

il procedimento è uguale a quello della sbriciolata neutra!