



RICOTTA E CIOCCOLATO

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	350 g
Ricotta	300 g
Goccine di cioccolato	200 g
Zucchero	150 g
Farina debole	80 g
AROMA PALERMO LIMONE	50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria (ad esclusione delle gocchine di cioccolato) con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere le gocchine di cioccolato, mescolando brevemente.

Colare 550 gr in **STAMPO TONDO** e cospargere abbondantemente con zucchero semolato.

Cottura: 190° C per 40 minuti circa. Rotor 175° C.

