

## Torta di ricotta e marmellata

### Ingredienti per 6 porzioni:

200 g di biscotti secchi (tipo petit)  
30 g di burro  
1 uovo piccolo  
30 g di zucchero  
100 g di ricotta  
4 cucchiaini di confettura Hero Diet a scelta

### Preparazione:

Tritare i biscotti e mescolarli con il burro fuso. Foderare una tortiera con carta forno e stendere l'impasto di biscotti sul fondo, avendo cura di schiacciarlo bene con le mani. Fare una crema con l'uovo, lo zucchero e la ricotta. Stenderlo sulla base di biscotti, lasciando mezzo centimetro di bordo. Cuocere in forno a 180° per circa 15-20 minuti. Lasciare raffreddare e stendere sulla crema di ricotta uno strato di confettura. Mettere in frigorifero e servire fredda. La torta è più buona il giorno dopo la preparazione.

### Valori nutrizionali per porzione al 100% (\*)

<b>Energia: 240 kcal (1005 kj)</b>	
Proteine	5 g di cui vegetali 2 g animali 3 g
Lipidi	10 g di cui saturi 6 g monoinsaturi 3 g polinsaturi 1 g colesterolo 53 mg
Carboidrati	33 g di cui semplici 13 g
Fibra	1 g
Acqua	175 g
Sodio	137 mg
Potassio	32 mg
Ferro	0,2 mg
Calcio	55 mg
Fosforo	58 mg
Tiamina (vit. B1)	0,01 mg
Riboflavina (vit. B2)	0,03 mg
Niacina (vit. PP)	0,01 mg
Vitamina C	2 mg
Vitamina A (Retinolo equivalenti)	87 µg
Vitamina E	0,25 mg

(\*) di alcuni alimenti non sono disponibili tutti i valori