

TORTA DE RICOTA COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 pitada de canela (opcional)
- 2 colheres (chá) de gelatina (8 g)
- raspas de limão a gosto
- 1/2 xícara de leite fervente
- 1 lata de leite condensado
- 2 e 1/2 xícaras de ricota fresca
- 1 xícara de goiabada cortada em cubos de 2cm
- 1 pacote de biscoito maisena moído
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 Primor Forno e Fogão

MODO DE PREPARO

Misture o biscoito com a margarina e a canela. Forre o fundo e a lateral de uma forma redonda com fundo removível e leve ao forno preaquecido na temperatura moderada por 10 minutos e deixe esfriar.

Misture a gelatina com a água e reserve por alguns minutos. Despeje no leite fervente e mexa bem.

No liquidificador, coloque o leite condensado, o leite com a gelatina e a ricota. Bata bem.

Sem bater, acrescente as raspas e a goiabada.

Despeje na forma e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Desenforme e sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13270-torta-de-ricota-com-goiabada.html>