TORTA DE REQUEIJÃO (DOCE)

INGREDIENTES

MASSA

1 ovo

100 g de açúcar

100 g de margarina ou manteiga

200 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência (ou açúcar) de baunilha

2 colheres (sopa) de fermento químico

RECHEIO

250 g de queijo cottage

250 g de ricota

6 ovos

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

100 g de açúcar

100 g de margarina (ou manteiga) em temperatura ambiente

1 colher (sopa) de raspas de limão (ou canela)

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma tigela funda, misture o açúcar e a farinha de trigo.

Adicione o ovo e a margarina (ou manteiga) e misture com a mão até a massa ficar lisa e firme (se necessário, adicione um pouco mais de farinha de trigo até que a massa solte da mão).

Misture a essência de baunilha e o fermento químico.

Forre totalmente o fundo e a lateral de uma forma e reserve.

RECHEIO

No liquidificador, misture o cottage, a ricota e os ovos até obter uma mistura homogênea.

Misture o amido de milho no leite e junte a mistura de queijos, reserve.

Em uma batedeira, bata o açúcar e a margarina até obter uma pasta homogênea.

Adicione a mistura de queijos, as raspas de limão e bata em velocidade baixa por 5 minutos.

Despeje a mistura no meio da massa que foi reservada.

Leve ao forno preaquecido para assar de 40 a 50 minutos.

Retire do forno quando a massa nas laterais estiver dourada.

Deixe esfriar e leve à geladeira por no mínimo 1 hora antes de desenformar e servir.

Sirva com a geleia de frutas da sua preferência (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14028-torta-de-requeijao-doce.html