

TORTA DE RICOTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de farinha de trigo
90 g de manteiga sem sal gelada e cortada em cubinhos
100 g de açúcar cristal
raspas de casca de limão ou de laranja
1 ovo + 1 gema

RECHEIO:

Recheio: 400 g de ricota
130 g de açúcar
100 g de chocolate ralado
raspas de laranja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um bowl, adicione o trigo e em seguida a manteiga gelada cortada em cubinhos.
Misture a manteiga no trigo com a ponta dos dedos até formar uma farofa.
Adicione o açúcar, a raspa de limão ou de laranja, a gema e o ovo.
Misture até formar uma massa, sem sovar.
Guarde na geladeira por pelo menos 2 horas.
Depois desse tempo, separe 1/4 da massa para a tampa da torta.
Numa superfície lisa com um pouco de farinha de trigo, abra as duas partes com um rolo, uma para formar o fundo da torta e a outra parte para formar a tampa.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes até ficar homogêneo e coloque na forma com o fundo da torta já moldado.
Molde a tampa da torta fazendo um pequeno furo para sair o vapor quando estiver assando.
Asse em forno preaquecido a 180° C, de 30 a 35 minutos ou até as bordas estiverem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16002-torta-de-ricota-com-chocolate.html>