

TORTA DE RICOTA DA SANDRA

INGREDIENTES

- 500 g de ricota
- 1 lata leite condensado
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 caixa de creme de leite
- 4 ovos grandes
- goiabada (cobertura/calda)

MODO DE PREPARO

Passa o ovo na peneira para não ficar com cheiro.

Bata tudo no liquidificador e leve ao forno em assadeira untada.

A forma é daquelas redondas ou pode ser aquela com buraco no meio.

Enquanto isso, derreta a goiabada com 1/2 copo de água, aproximadamente.

Depois de assar a torta, coloque a calda e leve à geladeira, por 1 hora e 30 minutos ou 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23154-torta-de-ricota-da-sandra.html>