

TORTA DE RICOTA/REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/4 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

150 g de manteiga

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento

4 colheres rasas de sopa de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

500 g de ricota fresca ou requeijão fresco

1 e 1/2 lata de leite líquido (use a lata de leite condensado como medida)

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de açúcar

4 ovos

essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes e amasse tudo com as mãos.

Levar à geladeira por uns 30 minutos.

Abra a massa e forre o fundo de uma forma, faça furos com o garfo para não estufar.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador, o leite condensado, a ricota, o leite, e o amido de milho, o açúcar, a essência de baunilha e as gemas.

Passe para um recipiente e reserve.

Bata as claras em neve e acrescente delicadamente à mistura.

Despeje sobre a massa e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que esteja dourada e firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27901-torta-de-ricota-requeijao.html>