

BOLO DE RICOTA

INGREDIENTES

3 ovos (separar claras e gemas)
200 g de margarina
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 pacote de ricota sem sal (250 g)
1/2 lata de leite condensado
1/2 xícara de leite
1 colher sopa rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite, o leite condensado e a ricota, reserve.

Na batedeira bata as claras em neve e reserve em um recipiente.

Na batedeira bata o açúcar e a margarina até formar um creme.

Acrescente as gemas uma a uma e continue batendo.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo e a mistura que foi batida no liquidificador (o leite, a ricota e o leite condensado).

Junte as claras em neve, aos poucos, e mexendo bem devagar.

Acrescente a colher de fermento.

Coloque a mistura em uma forma retangular untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até estar pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28250-bolo-de-ricota.html>