

TORTA DE RICOTA COM LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 pacote de ricota (350 g)
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de leite (use a caixa de leite condensado como medida)
- 2 ovos inteiros
- 1/2 copo de suco de limão natural (7 limões "galegos")
- 2 colheres de sopa de trigo
- 1 colher de sopa de maizena
- 1/2 colher de fermento em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal

COBERTURA:

- Cobertura: 1 caixinha de leite condensado
- 1 limão ("galego")

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar uma massa homogênea.
- Unte bem uma forma redonda de fundo removível (pode ser outras formas, quanto maior, mais baixa ficará a torta), despeje a massa.
- Asse em forno preaquecido, em temperatura moderada (180°C a 200°C) por, aproximadamente, 45 minutos.

COBERTURA:

- Cobertura: Esprema 1 limão em um potinho com o leite condensado e mexa bem devagar para que o leite Condensado continue consistente.
- Aguarde alguns minutos para a Massa esfriar.
- Abra a forma, despeje a cobertura e leve a geladeira.
- Quanto mais gelado, melhor.
- Dica: use as raspas do limão para decorar a torta e dar uma sabor a mais!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28393-torta-de-ricota-com-limao.html>