

# TORTA DE RICOTA DOCE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) cheia de manteiga

1 colher (chá) fermento

1 ovo

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

350 g de ricota

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione todos os ingredientes para massa e misture.

Vá adicionado mais trigo até a massa não ficar grudando na mão.

Coloque a massa em uma forma para tortas, espalhando bem, deixando a massa fininha. Coloque a massa em forno preaquecido por 10 minutos e reserve.

Corte a ricota em pedaços e coloque no liquidificador.

Adicione o leite condensado e o creme de leite, bata tudo até ficar cremoso.

Adicione o creme na forma e coloque para assar por mais 20 minutos.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31813-torta-de-ricota-doce-2.html>