

TORTA DE RICOTA DO TEXERA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo
200 g de manteiga sem sal
1 caixinha de creme de leite
60 g de fermento biológico
2 pitadas de sal
2 colheres de sopa (rasas) de açúcar para dissolver o fermento
1 gema de ovo para decorar

RECHEIO:

Recheio:200 g de ricota fresca
100 g de presunto
50 g de azeitona verde
2 colheres sopa de salsinha
1 colher de chá de orégano
2 pitadas de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque 500 g de farinha em um recipiente.
Acrecente a manteiga em temperatura ambiente, o creme de leite e o sal.
Dissolva o fermento biológico no açúcar (até ficar líquido) e junte com os demais ingredientes da massa.
Mexa com as mãos até a massa ficar lisa, vá colocando a farinha ao poucos.
É normal que sobre farinha.
Reserve a massa até que você acabe de preparar o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes na ricota bem triturada.

MONTAGEM:

Montagem:Divida a massa em duas partes 1^a parte 70% e a 2^a 30%.

Abra a 1^a parte da massa com um rolo sobre um plástico (tipo de freezer), coloque em uma forma de fundo removível. Preenchendo as beiradas até em cima.

Coloque o recheio.

Abra a 2^a parte do mesmo modo e cubra juntando as pontas com a 1^a parte.

Faça furos com um garfo na parte de cima, para que, ao assar ela não forme ar.

Decore com tiras de massa que sobrar, pincelar com a gema e coloque ao forno aproximadamente 30 minutos ou até ficar bem douradinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34023-torta-de-ricota-do-texera.html>