

TORTA CREMOSA DE RICOTA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: Chantilly batido

Granulado de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, o açúcar, o amido de milho e a ricota por 1 minuto. Tire um pouco da mistura, coloque numa tigela e reserve. Bata o cream cheese, o sal, a essência, as raspas de limão e o coco. Bata bem e misture com a mistura reservada. Coloque a massa numa forma de fundo falso, untada e enfarinhada. Leve ao forno a 200°C de 40 a 60 minutos. Depois de frio desenforme e cubra com chantilly e granulado. Leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34506-torta-cremosa-de-ricota.html>