

CROSTATA DI RICOTTA

INGREDIENTES

500 g ricota

150 g açúcar

2 ovos

1 colher de chá de essência de baunilha

laranja e raspas de limão riscado

canela em pó

uvas passas ou gotas de chocolate ao gosto

500 g de pasta frolla

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Despeje na tigela de um processador de alimentos a ricota, os ovos, a baunilha, raspas de laranja e limão, canela em pó e açúcar, passas ou gotas de chocolate ao gosto.

Misture bem até ficar homogêneo, cremoso e liso.

Prepare a massa (pasta frolla) de acordo com a sua receita ou comprá-lo pronta. Estenda a massa (reserve cerca de 100 g que você vai usar para decorar o bolo) e corte um círculo que vai servir para forrar o fundo e os lados de uma forma de bolo com um diâmetro de 24 cm (medido 24 centímetros + bordas da panela), que já untada e enfarinhada. Transfira o creme de queijo em uma panela e leve ao fogo até ferver lentamente, desligue o fogo, acrescente as passas previamente embebidas e espremidas e despeje a mistura na forma de bolo forrada com massa. Dobre ligeiramente as bordas da massa para dentro.

Sobre o creme coloque rolinhos da massa restante, tecendo uma rede.

Asse o bolo em forno preaquecido a 180°C por cerca de 60 minutos.

Antes de servir o bolo polvilhe com açúcar de confeiteiro de baunilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36091-crostata-di-ricotta.html>