

TORTA DE RICOTA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

1/2 kg de ricota picada

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite com soro

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de chá de fermento em pó

CALDA:

Calda: 2 xícaras de chá de frutas vermelhas

1/2 xícara de chá de açúcar

Raspinhas da casca de limão

MODO DE PREPARO

PARA A CALDA:

Para a calda: Levar os ingredientes ao fogo por 10 a 15 minutos mexendo sempre.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38621-torta-de-ricota-com-calda-de-frutas-vermelhas.html>