

TORTA DE RICOTA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de bolacha maisena (400 g)

1 pote de margarina 250 g

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote ricota fresca

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de morangos frescos

2 colheres (sopa) açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos no liquidificador até formar uma farofa fina. Em seguida incorpore a margarina até obter uma massa espessa, que dê pra fazer uma bola com a massa. Estique a massa em uma assadeira com fundo removível, fure com um garfo e leve ao forno pro quinze minutos. Retire.

RECHEIO:

Recheio:Bata no liquidificador o leite condensado, creme de leite e a ricota cortada em pedaços. Quando ficar homogêneo, despeje na massa e leve ao forno por mais 10 minutos. Retire e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Lave os morangos, corte ao meio e leve ao fogo com o açúcar, deixe ferver até formar uma calda. Jogue em cima da torta e leve à geladeira. Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39540-torta-de-ricota-super-facil.html>