

TORTA DE RICOTA COM CALDA DE AMORA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote (320 g) de geleia de amora

3 colheres (sopa) de água (para derreter a geleia)

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Numa panelinha coloque a água e a geleia e leve ao fogo brando, apenas para amolecer e criar calda. (2 minutos). Deixe esfriar.

Retirar a torta do forno e esperar esfriar (1 hora).

Desenforme num prato de bolo grande e cubra a torta com a geleia de amora.

Deixar em geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40311-torta-de-ricota-com-calda-de-amora.html>