

BOLO DE RICOTA RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos (claras e gemas separadas)

1 lata de leite condensado

1 caixinha (200g) de creme de leite

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

200 g de ricota

1 pitada de sal

Geleia ou molho doce opcional

Farinha e manteiga para untar a forma

Papel alumínio (se não tiver pode usar outra forma para cobrir)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador, coloque todos os ingredientes restantes, começando com os líquidos:

leite condensado, creme de leite, gemas, margarina, farinha, ricota em pedaços, sal.

Bata bem, e acrescente essa mistura nas claras e misture delicadamente. De cima para baixo.

Despeje em uma forma untada.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno 200°C por aproximadamente 15 minutos e retire o papel alumínio e deixe mais 5 minutos até dourar.

O tempo é variado conforme o seu forno.

Sirva com geleia ou molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43664-bolo-de-ricota-rapida.html>