TORTA DE RICOTA COM PASSAS LIGHT

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de água e sal (ou torrada)

100 g de margarina light sem sal

1/2 copo de requeijão light

300 gr de ricota

2 ovos

1 lata de leite condensado diet (ou leite condensado light caseiro)

passas sem açúcar

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Triture o biscoito (ou torrada) no liquidificador.

Em uma tigela, coloque a farinha de biscoito (ou torrada) e junte a margarina.

Com as mãos, amasse os ingredientes até formar uma farofa.

Forre o fundo e a lateral de uma forma de fundo removível e leve ao forno por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio:No liquidificador bata os ovos, o requeijão, a ricota e o leite condensado.

Passe a mistura para uma tigela, acrescente as passas e mexa.

Coloque a mistura sobre a base de biscoito e leve ao forno por 40 minutos.

Espere esfriar e coloque na geladeira.

Sirva gelado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47226-torta-de-ricota-com-passas-light.html