

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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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