TORTA DE RICOTA LIGHT

INGREDIENTES

500 g de ricota

1 copo (200 ml) de leite desnatado

2 colheres (sopa) de leite em pó desnatado

2 gemas

3 claras

1 colher (sopa) de amido de milho

Raspas de limão

5 colheres (sopa) de adoçante culinário

1 colher (sopa) de uva passa

Gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a ricota, o leite desnatado, as gemas, a maisena, o adoçante culinário e gotas de baunilha.

Despeje em uma vasilha apropriada e reserve.

Bata as claras até o ponto de neve.

Junte-as aos poucos à mistura reservada, delicadamente.

Acrescente as passas e as raspas de limão.

Despeje em um pirex untado com margarina light e farinha de rosca. Leve ao forno e asse por 40 minutos ou até começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47502-torta-de-ricota-light.html