

TORTA DE QUEIJINHO DA VÓ ANNA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo inteiro
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
4 colheres (sopa) de açúcar
trigo o suficiente até soltar das mãos
1 colher (sopa) de fermento em pó
gotas de baunilha ou raspas de limão (opcional)

RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijinho (ricota)
500 ml de leite
10 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)
2 ovos inteiros
1 pitada de sal
canela em pó e raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos ingredientes até soltar das mãos (não muito dura).
Forre a forma com a própria massa (uma forma com 30 cm de diâmetro e fundo removível). Reserve.

RECHEIO/COBERTURA:

Recheio/cobertura: Fazer um creme com o leite, açúcar, sal e amido de milho, reserve até esfriar.
Bata no liquidificador o queijinho os ovos e o creme já frio.
Coloque em uma bacia e acrescente a canela em pó e as raspas de limão.
Cubra a massa com este recheio e leve ao forno preaquecido (180°C) por mais ou menos 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48367-torta-de-queijinho-da-vo-anna.html>