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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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