TORTA DE RICOTA TRADICIONAL DO SUL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 colheres de margarina

6 colheres de farinha de trigo

3 colheres de açucar

1 gema de ovo

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condesado

1 lata de leite de vaca

1 suco de limão

1 ricota de mais ou menos 250 g

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes com a mão e deixar descansar por alguns minutos na geladeira (opcional).

Depois colocar numa forma desmontável e assar por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bater todos os ingredientes no liquidificador e despejar em cima da massa depois de estar assada por 15 minutos, deixar mais 30 minutos para assar o recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48461-torta-de-ricota-tradicional-do-sul.html