

# TORTA DE RICOTA COM PASSAS

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 copo de iogurte natural 170 g  
400 g de ricota  
3 ovos  
1 colher de chá de essencia de baunilha  
1 colher de sopa de margarina  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 colher de sobremesa de fermento em pó  
1 xícara de chá de passas envolvidas em farinha  
Açúcar de confeitado para polvilhar depois de pronto

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ingredientes menos a uva passa.  
Colocar em forma retangular untada e enfarinha e distribuir as passas.  
Levar para assar em forno pre aquecido por 30 minutos mais ou menos.  
Polvilhar açúcar de confeitado depois de pronto e morno e cortar em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52767-torta-de-ricota-com-passas.html>