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 confeiteiro 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 confeiteiro 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