

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 confeitiro 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 confeitiro depois de pronto e morno e cortar em quadrados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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