

TORTA DE RICOTA COM SUSPIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina

1 pitada de sal

1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 3 xícaras (chá) de ricota fresca (ou um pote de creme de ricota)

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de uvas passas brancas

½ xícara (chá) de nozes

100 g de suspiros amassados

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), açúcar, fermento, sal, manteiga e o ovo levemente batido.

Misture com as mãos (neste momento se necessário use a farinha reservada). Espalhe a massa com as mãos em uma assadeira redonda untada e polvilhada.

RECHEIO:

Recheio: Passe a ricota por peneira (ou se preferir use creme de ricota), junte os outros ingredientes e coloque sobre a massa.

Cubra com tiras feitas com o restante da massa.

Leve ao forno a 150°C por 10 minutos, a seguir passe para 180°C e deixe dourar.

Desenforme e decore a gosto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52781-torta-de-ricota-com-suspiro.html>