

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>