

# TORTA DE QUEIJINHO (RICOTA)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 ovo

5 colheres desopa de trigo

1 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de fermento de bolo

### COBERTURA:

Cobertura:1200 g de queijinho (ricota fresca)

3 e 1/2 xicaras de acucar

2 xicaras de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

4 colheres de margarina

4 ovos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Colocar os ingredientes numa bacia (menos o trigo) misturando comm uma colher. Colocar o trigo aos poucos e ir sovando a massa ate soltar das maos.

Forrar uma forma de torta e levar ao forno comos ingredientes da cobertura ate dourar, mais ou menos 60 minutos, em forno médio.

### COBERTURA:

Cobertura:Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater bastante tempo, após isso colocar em cima da massa e levar ao forno médio por aproximadamente 60 minutos, ou até que enfiando um palito ele saia limpo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53767-torta-de-queijinho-ricota.html>