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 acúcar

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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