

TORTA DE QUEIJINHO (RICOTA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

5 colheres de sopa 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 xícaras de açúcar

2 xícaras 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 com uma colher. Colocar o trigo aos poucos e ir sovando a massa até soltar das mãos.

Forrar uma forma de torta e levar ao forno com os ingredientes da cobertura até 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 enfimando 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>