Torta cremosa de ricota com uva-passa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-cremosa-de-ricota-com-uva-passa

Aproveite momentos de sabor e aconchego com uma torta de ricota recheada de uvas-passas! Cada pedaço é uma viagem ao conforto e à simplicidade dos sabores caseiros, perfeito para compartilhar com quem você ama.

30 min 10 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 500 gramas de ricota
- 1 lata de leite condensado
- 640 ml de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 150 gramas de uvas-passas escuras
- Manteiga e farinha para untar

Modo de Preparo

1. Comece separando as gemas das claras e reserve.
2. No liquidificador, adicione a ricota, o leite condensado, o leite, as gemas passadas na peneira e o açúcar. Bata até formar um creme homogêneo e reserve.
3. Em uma tigela separada, bata as claras em ponto de neve firme.
4. Incorpore delicadamente as claras em neve à mistura do liquidificador, utilizando uma colher para misturar.
5. Unte um refratário com manteiga e farinha.
6. Despeje a mistura na forma untada e salpique as uvas-passas por cima.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse até dourar.
8. Retire do forno e desenforme com cuidado.
9. Sirva a torta cremosa de ricota com uva-passa e aproveite!