Torta de Ricota

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-ricota

Desfrute de uma torta de ricota irresistivelmente cremosa, uma receita perfeita que vai encantar o seu paladar e deixar você com água na boca.

55 min 20 porções

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 500 gr de ricota fresca
- 1 e meia lata (medida do leite condensado) de Leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de laranja
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o leite condensado, o leite, a ricota, o amido de milho, o açúcar e as gemas por 2 minutos.
2. Transfira para um recipiente, junte as raspas de laranja e reserve.
3. Em uma batedeira, bata as claras em neve e acrescente delicadamente à mistura.
4. Despeje em uma assadeira retangular (24 cm x 34 cm) untada com manteiga e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que esteja dourada e firme.
5. Espere esfriar, polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva.