Torta de Ricota

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-ricota-2

Uma deliciosa torta de ricota com creme de ricota Quatá para saborear em família!



30 min 7 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 300 g de ricota
- 1 colher (sopa) de Creme de Ricota
- 1 cebola
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de farinha nutritiva
- Temperos a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione os ovos, ricota, Creme de Ricota Quatá, cebola, leite, farinha nutritiva e temperos a gosto.
2. Bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
3. Transfira a massa para uma tigela e adicione os complementos de sua preferência, como frango desfiado, legumes, etc.
4. Misture delicadamente o fermento na massa.
5. Unte e enfarinhe uma forma e despeje a massa nela.
6. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.
7. Retire do forno e sirva. Bom apetite!