



Torta de Ricota com Goiabada

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

Experimente essa deliciosa torta de ricota e goiabada, receita para surpreender a família!

Torta de Ricota com Goiabada

 60 min

 8 porções

Ingredientes

- 500 g de [ricota](#) fresca
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 4 [ovos](#) (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (para salpicar na goiabada)
- 1 xícara (chá) de [leite integral](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1 [limão](#)
- 200 g de [goiabada](#)
- 150 g de goiabada
- Cerca de 4 colheres (sopa) de água
- [Manteiga](#) (para untar)

Modo de Preparo

1. Comece preparando a massa da torta. Corte a goiabada em cubinhos e salpique amido de milho por cima. Reserve.
2. No liquidificador, adicione o leite condensado, as gemas, o amido de milho, a ricota, o leite e o açúcar. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. Em uma batedeira, bata as claras em neve com uma pitada de sal. Quando chegar ao ponto, desligue e acrescente a mistura do liquidificador e as raspas de limão. Misture delicadamente até incorporar tudo.
4. Unte uma forma redonda com manteiga e coloque os cubinhos de goiabada na massa. Despeje a mistura do liquidificador por cima.
5. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos, ou até que a torta esteja dourada e firme.
6. Enquanto a torta assa, prepare a cobertura. Corte a goiabada em cubinhos e coloque em um recipiente. Despeje a água e derreta no micro-ondas.
7. Após assar, desenforme a torta e despeje a cobertura por cima.
8. Espere esfriar um pouco antes de servir. Bom apetite!

