

Pastel de Ricota y Dulce de Leche



Ingredientes

Masa

Almidón de Maíz: 100 grs

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 200 grs

Polvo leudante: 10 grs

Sal: 1 cdita

Azucar: 200 grs

Esencia De Vainilla: 1 cda

Manteca: 150 grs

Ron o Coñac: 1 cda

Relleno

Ciruelas pasas remojadas: 200 grs

Dulce de leche: 200 grs

Huevo: 1 unidad

Ron o Coñac: 30 cc

Dulce de leche: 200 grs

Ricota: 250 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar *manteca* pomada, azúcar, sal, esencia de vainilla, *ron* y huevos hasta homogeneizar la preparación.
- Incorporar *harina*, polvo de hornear y almidón de maíz tamizados y continuar amasando hasta formar la masa.
- Envolver en film y llevar a heladera por 3 horas.
- Estirar en 2 discos de 3 mm y fonzar una tartera de 24 cm de 5 cm de altura.
- Reservar un disco para la tapa.

Relleno

- Mezclar en un bol **ricota**, dulce de leche, *huevo*, *ron* y reservar.

Armado

- Colocar en la base de la tarta una capa de dulce de leche, las ciruelas remojadas por encima y por último completar con el relleno de *ricota*.
- Tapar con el disco de masa reservado presionando bien los bordes, picar con un cuchillo la superficie.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.
- Servir espolvoreada con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-ricota-y-dulce-de-leche>