Tarta de Ricota por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Azucar impalpable: 200 grs
Harina: 400 grs
Polvo de hornear: 10 grs
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 200 grs
Sal: 5 grs

Relleno

Azucar: 150 grs
Claras: 4 Unidades
Ricota: 400 grs
Extracto de vainilla: c/n
Ralladura de limón: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Batir la *manteca* con el azúcar a punto blanco.
- Agregar los huevos de apoco, junto con la vainilla.
- Agregar la *harina*, sal y polvo de hornear de a poco sin amasar demasiado y reservar en frío.

Relleno

- Tamizar la **ricota**, incorporar las claras, el azúcar, y la esencia de vainilla con la ralladura.

Armado

- Estirar la masa de 2mm de espesor y cubrir un molde de 20 cm de diámetro.

- Agregar el relleno y cocinar en horno a 200 ºC por 20 minutos.
- Retirar del horno y espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ricota-por-juan-manuel-herrera