

Tarta de Ricota por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar impalpable: 200 grs

Harina: 400 grs

Polvo de hornear: 10 grs

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 200 grs

Sal: 5 grs

Relleno

Azúcar: 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 °C 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>