

Tarta de Ricota Tradicional

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azucar: 100 Gramos

Huevo: 1 unidad

Naranja para su ralladura: 1/2 unidad

Harina 0000: 200 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Polvo de hornear: 1 cda

Relleno

Almidón de Maíz: 6 cdas

Huevos: 6 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cda

Naranja para su ralladura: 1/2 unidad

Azucar: 600 Gramos

Dulce de membrillo: c/n

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Ricota: 1800 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160° C.

Masa

- Mezclar la *mantequilla* pomada y el azúcar hasta cremar
- Agregar ralladura de *naranja*
- Sumar la *harina* 0000, el polvo para hornear y el *huevo* hasta forma una masa
- Llevar a la heladera a descansar por unos 5 minutos
- Estirar en el molde elegido y reservar

Relleno

- Mezclar la **ricota** bien seca, con azúcar, esencia de vainilla, ralladura de *limón* y de *naranja*, huevos y almidón de maíz hasta unir por completo todos los ingredientes
- Verter toda la preparación en la base y agregar pequeñas islas de membrillo por arriba y cubrirlas con la misma preparación para que no se queme
- Hornear por 50 minutos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ricota-tradicional>