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