

Tarta de ricota y caramelo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Caramel

Azúcar: 1 Taza

Crema : 4 Cucharada

Agua: ¼ taza

Sal: Cantidad necesaria

Para el relleno

Ricota: 500 Gramos

Huevo: 6 Unidades

Fecula De Maiz: 30 Gramos

Azúcar impalpable: 250 Gramos

Ralladura de limón: 1 Unidad

Crema : 120 Gramos

Para la masa

Manteca: 200 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Harina: 350 Gramos

Azúcar impalpable: 120 Gramos

Yemas: 2 Unidades

Polvo de hornear: 5 Gramos

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con lira *manteca* pomada y azúcar impalpable hasta cremar.
- Agregar *huevo*, yemas y seguir amasando hasta incorporar.
- Añadir *harina*, polvo de hornear y seguir amasando hasta unir.
- Terminar de amasar con las manos en la mesada. Dividir en 2 mitades y estirar del tamaño del molde.
- Reservar en frío.

Para el relleno

- Mezclar **ricota**, azúcar impalpable, huevos, ralladura de *limón*, fécula de maíz y *crema* de leche.
- **Para el armado.**
- Fonzar el molde con papel *manteca* engrasado en la base y añadir el relleno.
- Tapar con la masa reservada uniendo bien los bordes y cocinar a 180°C por 50 minutos aprox.
- Dejar enfriar, desmoldar y terminar con azúcar impalpable por encima.
- Servir con la salsa caramel.

Para el caramel.

- En una sartén hacer un *almíbar* con agua y azúcar.
- Cuando el *almíbar* se comienza a espesar y a tomar *color* a caramelo incorporar *crema* y dejar cocinar unos minutos hasta que espese un poco.
- Dejar enfriar.

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