

Torta de ricota

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa suave

Manteca: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 80 grs.

Yema: 1 Unidad

Sal: A gusto

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 200 grs.

Esencia de vainilla o ralladura de limón: 1 cda.

Relleno

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Cáscara de naranja brillantada: 1 Unidad

Fecula De Maiz: 1 cda.

Yemas: 3 Unidades

Azucar: 3 cdas.

Ricota: 300 grs.

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: 50 grs.

Claros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa suave

- Coloque todos los ingredientes secos sobre la mesada, mezcle con las manos y formar una corona sobre la mesa.
- Incorpore el *huevo*, la yema y la ralladura de *limón* o esencia.
- Mezcle hasta integrar los ingredientes y deje descansar en frío durante 30´aprox.

- Estire con palo de amasar y forre un molde de 22cm de diámetro enmantecado y enharinado.

Relleno

- En un bowl coloque la **ricota**, la fécula, la ralladura de *limón*, la cáscara de *naranja*, azúcar, las yemas y mezcle bien.

Armado

- Rellene la tarta y cocine en horno moderado a 180° durante unos 20 minutos.
- Bata las claras a nieve bien consistente, añada el azúcar impalpable tamizada y mezclar con cuidado.
- Retire la tarta unos minutos antes de terminar la cocción y añada las claras batidas.
- Espolvoree con azúcar, y vuelva al horno hasta que gratine el merengue durante unos 3 o 4 minutos.

Presentación

- Deje enfriar, corte en porciones y sirva.

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