

# Pastel de Ricota

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa básica

**Manteca:** 200 g

**Azucar:** 150 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Polvo para hornear:** 1 cda.

**Ralladura de limón:** 1/2 Unidad

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** 1 o 2 cditas.

**Harina 0000:** 400 g

### Relleno tradicional porteño

**Azucar:** 150 g

**Queso Crema:** 200 g

**Claras de huevo:** 5 Unidades

**Ricotta:** 600 g

**Ralladura de limón:**

### Relleno tradicional italiano

**Crema pastelera de vainilla:** 300 g

**Ricotta:** 600 g

**Ralladura de limón:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

#### batimos la manteca con el az&uacute;car

- Car y la sal hasta *blanquear*.
- Luego, a&ntilde;adimos los huevos, la ralladura y la esencia de vainilla.

- Hacemos una corona con la *harina* y el polvo para hornear.
- Volcamos el batido en el hueco.
- Tomamos la masa con ayuda de dos espátulas hasta formar un bollo tierno.
- Envolvemos en film y dejamos descansar en frío.
- La masa se puede conservar hasta 3 días en la heladera o hasta 30 días en el freezer.
- Una vez que la masa ha descansado, estiramos 2/3 de ésta a un espesor de 5 mm y forramos un marco de 20 por 30 cm o una tartera de 26 cm de diámetro
- Estiramos el tercio restante para formar la tapa de la tarta.

## Para el relleno porte&ntilde

- O, tamizamos la ricotta y el queso *crema*
- Le añadimos el azúcar, la ralladura y las claras sin batir.
- Luego, rellenamos la tarta
- Pincelamos los bordes con *huevo* batido y tapamos.
- Pinchamos la superficie
- Pintamos con *huevo*.
- Llevamos al horno a una temperatura de 170° C durante 40 a 45 minutos
- Dejamos enfriar, damos vuelta y espolvorear con azúcar impalpable.

## Para el relleno tradicional italiano

**tamizamos la ricotta junto con la crema pastelera y perfumamos con la ralladura de lim&oacute**

- N
- Una vez realizado el relleno, llevamos a cabo el mismo procedimiento que el anterior

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-ricotta-2>