

# Torta de ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa quebrada

**Manteca:** 200 g

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Huevos:** 2 Unidades

**Polvo de hornear:** 10 grs.

**Harina:** 400 grs.

**Azucar impalpable:** 125 grs.

### Relleno

**Azucar:** 150 grs.

**Claros:** 5 Unidades

**Pasas de Uva:** 100 grs.

**Cáscaras de naranjas confitadas:** 50 g

**Ricota:** 700 grs.

### Varios

**Azucar impalpable:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa quebrada

- Coloque en una procesadora la *manteca* pomada junto con el azúcar y procesar hasta *blanquear*
- Incorpore luego la ralladura de *limón*, los huevos, la *harina* junto con el polvo de hornear y procesar hasta lograr una mezcla homogénea
- Retire la masa de la procesadora, forme un bollo y envuelva en papel film, deje descansar en heladera durante 1 hora.

## Relleno

- Coloque la *ricota* en un bowl junto con el azúcar y las claras, mezcle hasta unir los ingredientes formando una *crema* homogénea.
- Agregue luego las pasas de uva y las cáscaras de *naranja* confitadas mezcle nuevamente hasta integrar.

## Armado

- Con la ayuda de un palote estire la masa de 4mm de espesor.
- Cubra una tartera de 24cm de diámetro y 4cm de alto con la mitad de la masa, vierta el relleno, pinte los bordes de la masa con *huevo* batido y coloque encima el resto de la masa, selle los bordes con los dedos y retire el excedente.
- Pinche con un tenedor la tapa para que pueda salir el vapor durante la cocción.
- Cocine en hornear a 180°C durante 45 minutos.
- Deje enfriar y desmolde.

## Presentación

- Corte en porciones y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-ricotta-3>