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.
Claras: 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 180ºC 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