Torta de ricotta



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

para el relleno

Ricotta: 500 gr
Almidón de Maíz: 1 Cucharada
Ralladura de limón:
Ralladura de naranja:
Azúcar: 100 gr
Azucar impalpable: Para decorar

para la masa

Harina Leudante: 300 gr
Manteca: 100 gr
Azúcar: 100 gr
Huevo: 1

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bowl, mezclar la *harina leudante*, el azúcar y la *manteca* derretida
- Trabajar con las manos hasta obtener un arenado
- Agregar el *huevo* y unir hasta integrar, sin amasar de más.
- Colocar la mitad del arenado en un molde de 20 x 30 cm con papel *manteca* y presionar levemente para formar la base.
- Llevar a horno precalentado a 180 °C durante 12 minutos, hasta *blanquear* la base.

Para el relleno

- Mezclar la ricotta con la ralladura de *naranja*
- Incorporar el almidón de maíz, sumar el azúcar y la ralladura de *limón*
- Integrar bien hasta obtener una preparación homogénea.
- Volcar el relleno sobre la base precocida y cubrir con el arenado restante.

- Llevar nuevamente a horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 20 minutos, hasta que la superficie esté apenas dorada.
- Dejar enfriar completamente antes de cortar y terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-ricotta-4