Torta integral de ricota y arándanos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limonada

Jugo de jengibre: 1 cda.
Miel: 2 cda.
Limon: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/5 Unidad
Raíz de Jengibre: 1 Unidad
Hielo: 2 Tazas

Masa

Ralladura de limón: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Ricota: 100 grs.
Polvo de hornear: 1 cda.
Harina integral: 250 grs.
Azúcar Negro: 50 grs.
Huevo de granja: 1 Unidad
Dulce de arándanos: 800 grs.

Streusel

Ralladura de limón: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: 1 Gota
Azúcar orgánica: 75 grs.
Ricota: 55 grs.
Polvo de hornear: 1 cda.
Harina: 150 grs.
Manteca: 55 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar en un bowl, el azúcar negro, la ralladura del *limón*, y el extracto de vainilla, trabajar con cuchara de madera.
- Agregar la **ricota** y el *huevo*.

- Por otro lado mezclar los secos

- La *harina* integral, el polvo de hornear, y la sal.
- Unir todo sin amasar hasta formar una masa.
- Dejar descansar en la heladera.
- Estirar con palo de amasar, forrar el molde con la masa, cortar los bordes.
- Rellenar con el dulce de **arándanos**
- Reservar.

Streusel

- Colocar todos los ingredientes en un bowl.
- Trabajar con la punta de los dedos hasta obtener un arenado.
- Distribuir el streusel por encima de la tarta.
- Llevar a un horno precalentado a 160° por 25 minutos.

Limonada

- Poner hielo en una jarra.
- Agregar el *jugo* de *jengibre*, la miel, el *jugo* de *limón*.
- Cortar el *jengibre* y el *limón* en rodajas finas, incorporar a la jarra.
- Revolver bien, servir en un vaso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-integral-de-ricota-y-arandanos