

TORTA DE RICOTA COM GELEIA

INGREDIENTES

- 1 xícara de ricota fresca
- 2 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de extrato de baunilha
- geleia de sua preferência a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a geleia

Distribua a massa em forminhas de silicone e leve para assar por cerca de 20 minutos ou até as tortinhas estarem douradas

Retire do forno, desenforme e coloque uma colherada de geleia em cima de cada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9393-torta-de-ricota-com-geleia.html>