

TORTA DE RICOTA

Ingredientes:

- 1/2 kg de ricota
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 2 colheres de sopa de maizena
- 4 ovos (claras em neve)
- gotas de baunilha
- uva passa



Como preparar:

1. Bata as claras em neve e reserve
2. Bata o resto dos ingredientes, menos as passas, no liquidificador
3. Misture em uma vasilha com as claras em neve e coloque em uma forma untada não muito alta (a massa não cresce) e por ultimo coloque as passas uma a uma (para que não afundem muito).
4. Leve ao forno médio.
5. Quando esfriar salpique um pouco de açúcar e canela e leve ao refrigerador.