Tarta de Ricota y Duraznos

POR OSVALDO GROSS

Tarta de Ricota y Duraznos

INGREDIENTES

MASA DE LA TARTA Y ENREJADO

- 100 g de manteca o de margarina
- 70 g de **azúcar Chango**
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de ralladura de limón y/o esencia de vainilla
- 1 huevo
- 150 g de harina
- 50 g de **almidón de maíz Chango**
- 1 cucharita tamaño café de polvo leudante
- 1 pizca de **bicarbonato de sodio Chango**

CREMA DE RICOTA

- 300 g de ricota
- 100 g de queso crema o de crema de leche
- 1 huevo
- 70 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 pizca de ralladura de limón y/o esencia de vainilla

RELLENO

- 8 mitades de duraznos en lata o peras en almíbar o manzanas al horno
- migas de galletitas o bizcochuelo c/n
- 200 g de dulce de leche

PREPARACION

MASA

En un bowl, batir la manteca con el **azúcar Chango,** la sal y los perfumes - Unir el huevo a la mezcla - Agregar tamizados la harina, el almidón, **el polvo leudante y el bicarbonato Chango** - Tomar la masa sin amasar mucho – Poner la masa en heladera durante 1 a 2 horas – Luego estirar la masa hasta obtener un grosor de 3 o 4 mm - Forrar con la masa un molde enmantecado de 22 a 24 cm de diámetro y de 4 o 5 cm de alto - Recortar la masa que sobresale del molde.

ENREJADO

Unir los sobrantes de masa - Estirar hasta obtener un espesor de 5 mm – Cortar en tiras para luego hacer el enrejado.

CREMA DE RICOTA

Unir y batir en un bowl la ricota con el queso, el **azúcar Chango,** el huevo y la vainilla y/o limón.

RELLENO Y COCCIÓN

Sobre la masa de tarta poner una capa de 1 cm de espesor de migas de bizcochuelo - Trazar una espiral de dulce de leche - Acomodar los duraznos bien escurridos - Volcar la crema de ricota - Apoya r las tiritas para formar el enrejado - Espolvorear con **azúcar impalpable Chango** – Poner en horno a 180 °C durante aproximadamente 40 a 50 minutos - Enfriar bien antes de cortar.