

Torta de ricotta y naranjas

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

MASA BÁSICA

- 200 g de manteca
- 150 g de **azúcar fantasía Chango**
- 1/2 cuchara (de café) de sal
- 2 huevos
- 1 cuchara (de té) de esencia de vainilla
- Ralladura de 1/2 limón
- 300 g de harina 0000
- 100 g de **almidón de maíz Chango**
- 1 cuchara (de café) de polvo para hornear
- 1 pizca de **bicarbonato de sodio Chango**

RELLENO ITALIANO

- 600 g de ricotta
- 180 cc de leche
- 100 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 huevo
- 20 g de **almidón de maíz Chango**
- 20 g de harina 0000
- Ralladura de 1 naranja o 1 cuchara (de té) de esencia de vainilla
- **Opcional:** pasas de uva o cáscaras de naranjas confitadas

PREPARACIÓN

MASA BÁSICA

Batir la manteca con el **azúcar fantasía Chango** y la sal hasta blanquear • Agregar los huevos, la ralladura de limón y la vainilla • Hacer una corona con la harina, el **almidón de maíz Chango**, el **bicarbonato de sodio Chango** y el polvo para hornear • Volcar el batido en el hueco • Tomar la masa con ayuda de dos espátulas hasta formar un bollo tierno • Envolver con el film y enfriar por lo menos 1 hora • Conservar hasta 3 días en heladera o hasta 30 días en freezer • Estirar 2/3 de la masa a un espesor de 5 mm y forrar un marco de 20 por 30 cm o una tarterera de 26 cm de diámetro • Estirar el tercio restante para formar la tapa de la torta • Rellenar la torta • Pincelar los bordes con huevo batido • Tapar • Pinchar la superficie y pintar con huevo • Hornear a 170°C de 40 a 45 minutos • Dejar enfriar, dar vuelta y espolvorear con **azúcar impalpable Chango**.

RELLENO ITALIANO

Mezclar la leche con el huevo, el **azúcar impalpable Chango**, el **almidón de maíz Chango** y la harina • Cocinar sobre fuego como una crema pastelera espesa • Retirar del calor y mezclar con la ricotta y la ralladura de limón • Enfriar bien antes de rellenar la tarta • Se pueden agregar pasas de uvas o frutas confitadas, en este caso, naranjas.

Tip!

ALMIDÓN DE MAÍZ

Se pueden reemplazar 2 tazas de harina por 1 de **almidón de maíz Chango**.



ENCUENTRA RECETAS Y MUCHO MÁS EN: www.chango.com.ar