



Tarta de ricota con toque cítrico

Descripción

default watermark



En casa nos encantan las tartas de queso en todas sus variedades, pero el toque que da el queso ricota es especial. Se puede sustituir por requesÃ³n, pero no es lo mismo. AsÃ que Â¡manos a la obra!

Enlaces de otras recetas de postres con queso:

[Vasitos de galleta, queso y lima](#) , [Tarta de mango y requesÃ³n](#) , [Pastel de manzana y queso](#) , [Quesada fÃcil con queso fresco](#) , [Tarta de queso fÃcil sin horno](#) .

Ingredientes: (Para seis personas).

- 500 gr de queso ricota.
- 20 gr de Maicena.
- 140 gr de azúcar.
- 3 huevos.
- La ralladura de una lima. Puede ser de limón.
- Mantequilla para untar el molde.

Preparación:

Forramos la base de un molde desmoldable (que no sea demasiado grande, no más de 20 cm de diámetro) con papel de hornear, engrasamos con mantequilla y reservamos.

default watermark



Lavamos muy bien la lima y sacamos la ralladura, reservamos.

En bol amplio ponemos todos los ingredientes y trituramos con la batidora hasta que quede una crema, cubrimos con film y dejamos en la nevera **al menos media hora, yo la he dejado dos.**





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vertemos la crema en el molde engrasado y horneamos, bajando la temperatura a 175°C al introducir el preparado, con calor arriba y abajo. Cocemos durante 30 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta el centro de la tarta, si sale sucio dejamos 5 minutos más, si sale limpio está.



La tarta subirá mientras está en el horno, al retirarla y enfriar bajará un poco. Dejamos enfriar totalmente antes de desmoldar.

Consejo: Mejor hacerla de víspera y que repose en el molde una vez fría en la nevera, tapada con film transparente, hasta el momento de su disfrute.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

marzo 29, 2019

Autor

admin

default watermark