

La receta más fácil de tarta de ricota y un secreto extra que la hará irresistible

18/05/2024



Llegó el fin de semana y lo mejor que se puede hacer para combatir el frío es preparar una rica merienda. En esta ocasión, esta preparación dulce tradicional es salvadora y en particular esta receta es la más fácil de todas. Se trata de la tarta de ricota, que además viene con un tip extra para más placer.

Este truco consiste en agregarle una capa de dulce por encima que elevará los sabores en el paladar y se convertirá en una de las recetas preferidas de quien la prepare. La tarta de ricota es sencilla, no lleva demasiados productos y por eso es la opción especial para acompañar un mate amargo o dulce.

El tip adicional consiste en preparar un crumble y agregárselo por encima. Este se suele utilizar en las tartas de manzana o que contienen frutas, ya que lo único que hay que hacer es

usar los mismos ingredientes que lleva la masa pero sin mezclar, dejando como resultado una especie de crocante dulce que es irresistible al comerlo.



Ingredientes para hacer tarta de ricota con crumble

Para el crumble:

- 300 g harina leudante
- 120 g azúcar
- 100 g manteca derretida
- 1 huevo
- esencia de vainilla

Para el relleno:

- 500 g ricotta
- 100 g azúcar
- ralladura de limón
- 1 cda. almidón de maíz
- 1 huevo

Receta de tarta de rictota más un tip extra: paso a paso

1) Lo primero es hacer un arenado con maneca, azúcar, harina leudante y esencia de vainilla. Parecerá difícil de manipular pero ni bien se junten todos los ingredientes es importante no apretar para que no se haga una masa, lo que se busca es un arenado. Separar en dos mitades y reservar.

2) En un molde forrado con papel manteca o enharinado, colocar una mitad del arenado y ahora sí, ir apretando hasta que la base se una por completo. Tiene que distribuirse en todo el molde para que se forme la masa.



3) Para el relleno, escurrir bien la ricota hasta quitar todo el líquido, mezclar con el azúcar, el almidón de maíz y la ralladura de limón. Por último, agregar el huevo e integrar bien.

4) Colocar el relleno sobre la base y por encima distribuir el arenado, esta vez sin compactar.

5) Llevar a horno precalentado a 170/180° por aproximadamente 40 minutos. Retirar y desmoldar.

Fuente: Crónica