

Receta de tarta de ricota «económica», con un truco secreto para que salga perfecta

27/06/2024



Para muchas personas, la merienda es uno de los momentos más esperados del día, ya que durante este rato se puede descansar y disfrutar de algo rico al mismo tiempo. En ese sentido, te mostramos cómo hacer la receta de tarta de ricota con un truco secreto para que salga perfecta.

La tarta de ricota es una de las recetas de pastelería más populares de nuestro país y funciona perfecto para disfrutar como postre o como acompañamiento en la merienda. La tarta de ricota es una delicia clásica que puede elevarse a otro nivel con un **simple truco: añadir una capa de crumble dulce por encima.**



El crumble es una capa crujiente y dulce que se utiliza comúnmente en tartas de manzana o de frutas. Se prepara con los mismos ingredientes que la masa base, pero en lugar de mezclarlos completamente, se deja una textura arenosa. Una preparación fácil de realizar y con pocos ingredientes, por lo que este adicional transformará tu receta, otorgándole un sabor y textura únicos.

Receta para hacer una tarta de ricota perfecta

Masa/Crumble:

Harina leudante 300 gr

Azúcar 120 gr

Manteca 100 gr

Huevo 1

Esencia de vainilla

Relleno:

Ricotta 500 gr

Azúcar 100 gr

Ralladura de 1 limón

Almidón 1 cda

Huevo 1



Seguí el paso a paso para hacer una exquisita tarta de ricota para acompañar los mates.

El paso a paso

1) Mezclar en un bowl la manteca, azúcar, harina leudante, un huevo y esencia de vainilla hasta formar un arenado. Es importante no presionar demasiado para evitar que se convierta en una masa compacta; buscamos una textura granulada.

2) Dividir la mezcla en dos mitades y reservar, ya que usaremos la misma preparación para la base y el crumble.

3) En un molde forrado con papel manteca o enharinado, coloca una de las mitades del arenado y presiona para que la base quede bien unida. Asegúrate de distribuirla uniformemente por todo el molde.

4) Escurrí bien la ricota para eliminar todo el líquido. Luego, mezcla con azúcar, almidón de maíz y ralladura de limón. Agrega el huevo y mezcla bien hasta obtener una preparación homogénea.

5) Vierte el relleno sobre la base ya preparada. Luego, distribuye la otra mitad del arenado por encima, esta vez sin presionar para mantener la textura crujiente.

6) Precalienta el horno a 170/180°C. Cocinar la tarta por aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie esté dorada. Retirá del horno y deja enfriar antes de desmoldar.

Fuente: Crónica