

TORTA ESPECIAL DE CEREJA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farofa com soja Yoki

1/2 xícara de açúcar refinado

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de manteiga derretida

300 g de ricota (com sal, caso use a sem sal acrescente 1 pitada de sal)

300 ml de leite integral

4 ovos

1 caixa de leite condensado

1 e 1/3 colher (sopa) de açúcar refinado

1/2 xícara de farinha de trigo

250 g de cerejas cortadas ao meio sem caroço (as cerejas podem ser substituídas pela fruta de sua preferência)

chantili Yoki para decorar

MODO DE PREPARO

Misture delicadamente a farofa, o açúcar refinado (1/2 xícara), o açúcar mascavo e a manteiga

Forre o fundo de uma forma removível, com essa mistura

No liquidificador, bata os demais ingredientes, exceto as cerejas e o chantili

Quando a mistura estiver bem homogênea, despeje delicadamente sobre a massa

Acrescente as cerejas delicadamente para não afundarem, com a casca virada para cima

Leve para assar em forno médio (180° C) até dourar a parte de cima

O tempo varia de acordo com o forno

Deixe esfriar completamente e leve à geladeira por pelo menos 1 hora

Deixe a sua imaginação comandar

Obs

Receita enviada por Karin Willms

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2358-torta-especial-de-cereja.html>