

TARTE DE RICOTA E NOZES



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 190°. Untar uma forma de tarte e forrar com papel vegetal.
2. Na taça do robot com a lâmina de amassar/triturar bater a manteiga e o açúcar na velocidade 9 durante 3 minutos. Repetir a velocidade e o tempo e adicionar as gemas, uma a uma. Juntar a casca de laranja ralada, o queijo ricota, a farinha e o sal. Acrescentar as nozes picadas.
3. Bater as claras em castelo e misturar na massa envolvendo.
4. Colocar na forma e levar ao forno durante 30 minutos. Retirar do forno e deixar arrefecer.
5. Aquecer a geleia com a água, mexendo sempre. Acrescentar o gin e misturar. Espalhar sobre a tarte.

INGREDIENTES

- 180G MANTEIGA
- 120G AÇÚCAR
- 5 OVOS
- CASCA RALADA DE UMA LARANJA
- 1 EMBALAGEM QUEIJO RICOTA
- 8 COLHERES SOPA FARINHA DE TRIGO
- 1 PITADA DE SAL
- 1/2 CHÁVENA NOZES
- 4 COLHERES SOPA GELEIA
- 2 COLHERES SOPA ÁGUA
- 2 COLHERES SOPA DE GIN