

Doce de Ricota



Doce de Ricota

A vovó Ruth lembrou dessa receita de doce de ricota que ela costumava fazer quando éramos crianças. Super fácil de fazer e muito gostoso! Se quiser pode acrescentar, além das uvas passas, frutas cristalizadas também. Vamos a ela...

Ingredientes:

4 ovos

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

3 colheres de sopa de maisena

5 colheres de sopa de açúcar

500 g de ricota fresca

Modo de Fazer:

Separe as gemas das claras e bata em neve. Coloque as gemas no liquidificador junto com os outros ingredientes e bata bem.

Coloque numa forma untada e adicione 100 g de uvas passas e leve ao forno por mais ou menos 45 minutos. Se quiser, jogue uma calda de chocolate por cima do seu pedaço e bom apetite!!