

Ingredientes

Massa

200 gramas de biscoito maisena ou rosquinha de leite triturado

75 gramas de manteiga sem sal ou margarina sem sal com 70% de lipídeos

1 colher das de sopa de açúcar de confeitiro

Recheio

200 gramas de iogurte grego natural adoçado com mel ou 1 lata de creme de leite (300 gramas)

3 gemas 3/4 de xícara das de chá de açúcar

1 colher das de chá de extrato de baunilha

1 colher das de sopa de amido de milho

1 colher das de sobremesa de raspas de limão

250 gramas de ricota fresca

50 gramas de uvas passas sem sementes

50 gramas de frutas cristalizadas

3 claras batidas em ponto de neve

Cobertura

1/3 da massa reservada

50 gramas de amêndoas laminadas

Modo de preparo

Massa: Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e bata por 5 minutos até obter uma farofa úmida. Recheio Reserve as frutas e as claras em neve. Bata os ingredientes restantes no liquidificador. Agregue as frutas e as claras em neve misturando delicadamente.

Montagem: Reserve 1/3 da massa para cobertura. Forre o fundo de uma forma de fundo removível com 2/3 da massa apertando bem com auxílio de uma colher. Leve para assar por aproximadamente 10 minutos. Deixe esfriar, coloque o recheio de ricota finalize com a cobertura e leve para assar em forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 45 minutos. Decore a gosto e sirva. Dica As frutas devem ser congeladas espalhadas em uma forma, desta maneira quando adicionadas ao suflê não ficarão no fundo da torta e sim distribuídas pelo suflê.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br