

# Torta de ricota

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=4731>

Fecha de publicación: 11/02/2016

Raciones: 1 tarta de 20-22cm (12 porciones) Preparación: 2 horas aprox.

## Ingredientes

### Para la *pastafrola*:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	400 gr		de harina
		1 c/s	de levadura química
	120 gr		de azúcar blanco granulado
	200 gr		de mantequilla fría
2	110 gr		huevos (M)

### Para el relleno de ricota:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	500 gr		de ricota
	130 gr		de azúcar blanco granulado
		1 c/p	de extracto de vainilla
1			limón (la ralladura)
	60 gr		de fécula de maíz («Maizena»)
2	110 gr		huevos (M)
	100 gr		de nata líquida (35% de materia grasa)
			azúcar glas (impalpable) para decorar (la cantidad suficiente)

## Preparación

### Para la base de *pastafrola*:

1. Poner todos los ingredientes secos en el bol de la batidora. Añadir la mantequilla fría cortada a dados pequeños. Si se dispone de una batidora de pié, usar la pala. Si, contrariamente, se dispone de una batidora eléctrica de mano, usar el accesorio en forma de gancho/espiral. Trabajar los ingredientes a velocidad media-baja hasta obtener una masa de textura arenosa.
2. Añadir los huevos uno a uno y batir después de cada adición. Cuando quede una masa homogénea, parar de batir.
3. Dividir la masa en tres partes, una de unos 400 gr y dos de unos 210 gramos. Formar bolas, envolverlas en papel film de plástico y aplanarlas hasta conseguir discos relativamente gruesos. Reservar estos discos en la nevera un mínimo de 30 minutos.
4. Cuando la masa haya reposado, sacar la parte grande de la nevera, desmenuzarla y amasarla con un poco de harina hasta que vuelva a quedar homogénea. Estirlarla con el rodillo en la

encimera enharinada y, con mucho cuidado, forrar la base de un molde de *pie* de unos 22 cm, de forma que sobren 2-3 cm de masa alrededor. Si se rompe, unirla haciendo presión con los dedos.

### **Para el relleno de ricota:**

1. Mezclar la ricota con el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón con la batidora de mano. Añadir la maizena y volver a mezclar.
2. Incorporar los huevos uno a uno y mezclar unos segundos después de cada adición. Finalmente añadir la nata y volver a mezclar.
3. Bolcar la mezcla de ricota en el molde forrado con pastaflora y alisar la superficie.

### **Per cubrir la tarta y la cocción:**

1. Calentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
  2. Sacar una de las dos partes pequeñas de pastaflora de la nevera (la otra se puede aprovechar para hacer galletas o tartaletas en otra ocasión), desmenuzarla, volverla a amasar con una pequeña cantidad de harina (tal y como se ha hecho con la base) y estirla.
  3. Con un pincel, humedecer el contorno de la base (la parte que sobra alrededor), tapar la tarta con la masa estirada y sellarla bien. Para sellarla, doblar la masa sobrante hacia el interior del molde. Agujerear toda la superficie de la tarta con un tenedor.
  4. Cocer la torta de ricota entre 40 y 55 minutos (según el horno), hasta que empiece a tomar un tono dorado.
  5. Sacarla del horno, dejarla enfriar dentro del molde y darle vuelta como si fuera una tortilla encima de un plato de servir. Cuando esté fría, con la ayuda de un colador pequeño de malla fina, espolvorear toda la superficie de la torta de ricota con azúcar glas.
-