

INGREDIENTES

- Manteca 180 g.
- - Azúcar 150 g.
- - Huevo 1 unid.
- - Yema 1 unid.
- - Esencia de vainilla 1 cdta.
- - Harina 0000 360 g.
- - Sal 1 cdta.

Relleno:

- - Ricota 600 g.
- - Almidón de maíz 2 cdas.
- - Huevo 1 unid.
- - Ralladura de limón 1 unid.
- - Azúcar 200 g.
- - Dulce de leche repostero 500 g.



PROCEDIMIENTO:

1. Para la masa, cremar la manteca pomada con el azúcar y sumar el huevo y la yema de a uno, la esencia de vainilla. Seguir batiendo hasta cremar nuevamente.
2. Aparte, mezclar la harina con la sal y hacer una corona en la mesada. Volcar el cremado en el centro e integrar con las manos.
3. Descansar en heladera por 30 minutos envuelta en film
4. Para el relleno, mezclar en un bol la ricota con el almidón de maíz, las claras, la ralladura de limón y el azúcar.
5. Para el armado, dividir la masa en 2 partes desiguales. Estirar la parte mayor y forrar la base de un molde de tarta en mantecada (base y bordes).
6. Rellenar con dulce de leche y volcar la mezcla de ricota Estirar la parte menor y tapar.
7. Para la cocción, llevar al horno medio por 35 minutos. Desmoldar tibia y espolvorear con azúcar impalpable.