



TORTA DE MILHO COM RICOTA E CANELA



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

INGREDIENTES

Grupo Massa Doce

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	0.625
Açúcar Refinado	0.250
Margarina Uso Geral Sem Sal Colombo	0.375
Cacau em Pó	0.200
Ovos	0.100

Peso total: 1.550

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso de Milho Verde Bakels	1.000
Leite Condensado	1.000
Ricota Fresca	0.500
Gemas	0.400
Canela em Pó	0.015
Açúcar Gelado Bakels	0.130

Peso total: 3.045

MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar o recheio de milho verde Bakels, o leite condensado, a ricota fresca, e as gemas de ovos;
- 2 - Misture com a ajuda de um Fue e reserve;
- 3 - Em outra bacia, coloque todos os ingredientes da massa doce e misture até formar uma massa firme;
- 4 - Forre a assadeira de pão doce com papel manteiga e coloque 8 aros modelador de 15cm dentro da assadeira;
- 5 - Coloque a massa doce dentro do aro para servir de base preenchendo também as laterais do Aro;
- 6 - Adicione o recheio pronto que estava reservado;
- 7 - Levar ao Forno lastro em temperatura de 180° por 50 minutos;
- 8 - Deixar esfriar e desenformar;
- 9 - Polvilhar açúcar gelado Bakels e canela em pó por cima.

MATERIAS UTILIZADOS

Bacia, Fue, aro modelador de 15cm, papel manteiga