



**CATEGORIA**

Confeitaria, Festa Junina



**OCASIÃO**

Festa Junina

## TORTA DE MILHO COM RICOTA E CANELA

### 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
<b>Peso total:</b>	<b>1.550</b>

#### 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
<b>Peso total:</b>	<b>3.045</b>

### 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