

POSTRES

KUCHEN DE RICOTA Y FRAMBUESA



Ingredientes:

- 300 g de harina sin polvos de hornear
- 100 g de azúcar flor
- 140 g de mantequilla
- La ralladura de 1 limón
- 2 huevos
- 1 tarro de leche condensada
- 1 yogurt griego sin sabor
- 250 g de ricota
- }2 huevos
- 1 cucharada de maicena
- 3 cucharadas grandes de azúcar flor
- 200 g de frambuesas

Preparación

- En un bowl poner 300 g de harina sin polvos de hornear + 100 g de azúcar flor +140 g de mantequilla a temperatura ambiente + la ralladura de 1 limón y con la punta de los dedos hacer un arenado.
- Agregar 2 huevos pequeños (o 1 grande) y juntar todo sin amasar, hasta formar una masa (si es necesario, puedes agregar una o dos cucharadas de agua).
- Usleria la masa entre dos papeles encerados y poner en un molde de kuchen, previamente aceitado.
- Pinchar en la base, cubrir con papel encerado y poner un peso. Llevar al Horno precalentado a 180° por 15 minutos para “secar” la masa.



- En un pocillo o jarra, agrega 1 tarro de leche condensada +1 yogurt griego sin sabor +250 g de ricota + 2 huevos +1 cucharada de maicena + 3 cucharadas grandes de azúcar flor.
- Procesar todo muy bien hasta que no haya grumos.
- Vierte sobre la masa precocida. Agrega 200 g de frambuesas o el fruto rojo que más te guste y lleva al horno precalentado a 180° por 40 minutos aproximadamente, o hasta que empiece a dorar en los bordes y esté “semi” cuajado en el centro (cuando se enfría se pone más firme).

