

Ingredientes da massa

Farinha de trigo - 1 xícara e meia

Amêndoas branqueadas fatiadas - 1/2 xícara

Açúcar de confeiteiro - 1/3 de xícara

Raspas de limão - a gosto

Sal - 1 pitada

Manteiga sem sal, gelada e em cubos - 1/2 xícara

Ovo grande, levemente batido - 1

Sementes de gergelim - 1 colher de sopa



Autora: Sandra Assumpção
15 de junho de 2015

Ingredientes para o recheio

Mascarpone - 1/4 de xícara

Açúcar - 1/4 de xícara

Canela - 1/8 de colher de chá

Ricota - 400 gramas (1 xícara e 3/4)

Ovo grande + uma clara - 1

Mel - 1 colher de chá

Sal - 1/8 de colher de chá

Modo de preparo da massa

1. Coloque 1/4 xícara de farinha e as amêndoas em um processador de alimentos para laminar.
2. Processe até que as amêndoas estejam finamente moídas, cerca de 1 minuto.
3. Adicionar restante 1 1/4 xícaras de farinha, o açúcar, as raspas de limão e o sal. Pulsione.
4. Adicione a manteiga e o pulse até formar uma farinha

grossa. Adicione o ovo e pulse apenas até obter uma massa mais firme.

5. Adicione as sementes de gergelim e pulsione levemente para misturar.

6. Faça uma bola com a massa, embrulhe em plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora ou durante a noite.

7. Quando estiver pronta para assar a torta, enrole a massa entre duas folhas de plástico e com um rolo de macarrão, abra a massa entre os plásticos.

8. Forre uma bandeja com fundo solto com a massa e leve à geladeira por 30 minutos.

9. Aqueça o forno a 325 graus. Fure a massa com garfo para não estufar.

10. Asse por 30 minutos até a torta ficar com a cor de ouro claro.

Enquanto a torta está assando, faça o recheio:

1. Na bacia de uma batedeira, misture o mascarpone, o açúcar e a canela. Usando o acessório da pá, bata a mistura até ficar clara e macia, por cerca de 2 minutos.

2. Adicionar ricota, ovo e a clara, mel e sal, e misture.

3. Despeje o recheio na torta assada e alise a parte superior (a massa pode ainda estar quente quando você adiciona o preenchimento).

4. Asse por 20 a 30 minutos, ou até que o recheio esteja mole apenas no centro.

5. Deixe esfriar em temperatura ambiente sobre uma gradinha.

6. Se você gostar, regue com mel ou frutas organize em cima antes de servir.

7. A torta é melhor servida no mesmo dia que o cozimento.