

Torta light de queso y frutillas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-light-de-queso-y-frutillas>

Preparación

Colocar en un bol la ricota junto con el azúcar, en la cantidad deseada, y trabajar con batidor de alambre. Incorporar los tres huevos y, cuando esté todo unido en una mezcla uniforme, incorporar la ralladura de limón y la esencia. Volcar en una fuente térmica rectangular de bordes altos, cuidando que la preparación no supere la mitad, y cocinar en horno precalentado a temperatura moderada por 35 a 40 minutos. Cuando estén apenas dorados los bordes, retirar y dejar enfriar. Por otro lado, hacer la gelatina según las instrucciones del paquete y cuando aún esté líquida, incorporarle las frutillas cortadas en mitades o cuartos. Volcar en ese momento sobre la base de ricota cocida fría y llevar a la heladera hasta que la gelatina esté firme. Disfrute! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- ✓ 500 gramo/s Ricota magra
- ✓ 1 poco Azúcar bajas calorías
- ✓ 3 Huevos
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 cucharada/s Ralladura de limón
- ✓ 750 gramo/s Frutillas
- ✓ 1 paquete/s Gelatina light de frutillas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Reducida en calorías, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Chicas delgadas, Postre