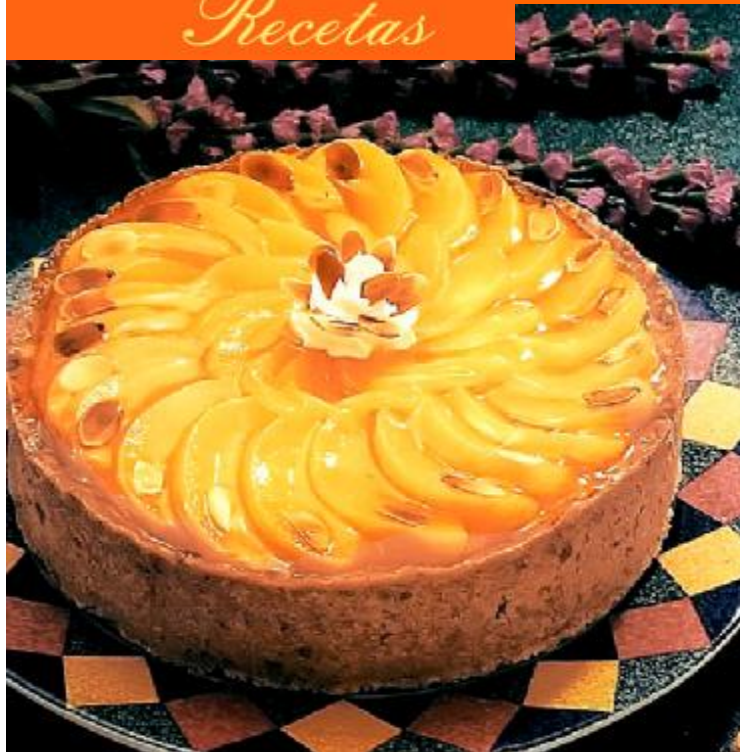


# Nuestras Recetas



## *Pastel de ricota y duraznos*

*Ingredientes: Masa tarta*

- 3/4 taza de harina. -3 cdas. de azúcar morena.
- 2 cdas. de ralladura de naranja. -1/4 taza de manteca.
- 1 yema de huevo batida.

*Preparación: En un tazón, mezclar la harina, el azúcar y la ralladura de naranja. Agregar la manteca; mezclarla hasta que se ponga granulada. Incorporar la yema de huevo, mezclar. Poner la masa (reservando una parte para los lados) en el fondo de una tartera previamente enmantecada, hornear por 6 minutos o hasta que se dore. Dejar enfriar, enmantecar los lados de la tartera y disponer la masa restante.*

*Ingredientes: Relleno*

- 3 y 1/2 taza de duraznos de lata. - 2 tazas de ricota.
- 1/2 taza de azúcar. -2 cda. de harina.
- 4 huevos. -1/2 taza de almibar de durazno.
- 1 cda. de vainilla. -1/3 taza de jalea de durazno.

*Preparación: Mezclar la ricota con el azúcar, y la harina, incorporar los huevos y el almibar con 1 cuch. de vainilla, agregar los duraznos picados (reservando 4 mitades para decorar), verter sobre la tartera y llevar a horno moderado por 50 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar por 15 minutos, decorar con las mitades de durazno cortadas en lonjas, pintar con la jalea de durazno. Refrigerar, servir frío*