

Receta de Pastel de Uvas con Queso Ricotta

17 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana del verano, os dejo un postre muy rico y fácil de preparar, se trata de un **Pastel de Uvas y Queso Ricotta**, os diré que las uvas es una de las frutas que contienen Hierro y Potasio que ayudan a la reconstrucción de los tejidos, son buenas para el funcionamiento del corazón y son ricas en carbohidratos y bajas en grasas saturadas.

Ingredientes

- Bases de tarta preparadas (una caja de tres)
- Crema de leche para batir (300ml)
- Azúcar glas (180/190 grs)
- Queso Ricotta (225grs)
- Uvas (600 grs, mejor sin semillas)
- Leche condensada (opcional)

Modo de Preparación

1. Colocar una de las bases de tarta en una bandeja y reservar las otras dos
2. Podéis rociar las bases con algún almíbar o leche, para que queden más jugosas
3. Preparar la mezcla de Ricotta montando primero la nata, cuando esté espesa añadir el azúcar glas poco a poco y al final agregar el queso Ricotta sin batir, solo mezclándolo
4. Poner encima de cada disco de tarta, un poco de la mezcla preparada y encima colocar uvas frescas a vuestra elección
5. Podéis bañarlas con leche condensada si queréis
6. Colocar otro disco de tarta y repetir la operación anterior, hacer lo mismo con el disco restante
7. Meter al frigorífico para que esté bien fresquito
8. Servir y....buen provecho!!!