Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso

45min · 8 raciones · 448 kcal

Ingredientes

- **500gr** de queso Philadelphia
- **250gr** de nata (35% de grasa)
- **3** huevos M
- **160gr** de azúcar
- **15gr** de harina
- Fresas (para decorar)
- Miel

POR RACIÓN

Proteínas	**7,2 g**
Grasas	**34 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200°C con calor arriba y abajo
2. Mojamos y escurrimos una lámina de papel de hornear de aprox. 40x40cm y forramos un molde desmontable de Ø 18-20cm (al ser una preparación líquida es necesario que el papel la recoja para que no se salga)
3. Ponemos en el vaso de la batidora el queso, la nata, los huevos, el azúcar y la harina y mezclamos
4. Vertimos la mezcla en el molde preparado y horneamos 50 min. a 200°C hasta que la superficie esté dorada
5. Introducimos un palo de brocheta o una aguja en el centro de la tarta para comprobar la cocción: si sale limpia, es que está lista
6. Dejamos templar dentro del horno con la puerta entreabierta
7. Retiramos del horno, y desmoldamos
8. Servimos

RECOMENDACIONES

Podemos poner un poco de miel y fresas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya