Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Helado de tarta de queso

10min · 6 raciones · 468 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **75gr** de azúcar
- **½ cucharadita** de azúcar vainillado
- **1**-2 gotas de esencia de limón
- **300gr** de queso cremoso
- **200gr** de nata (35% de grasa)
- **100gr** de mermelada de arándanos
- **75gr** de galletas digestive

POR RACIÓN

Proteínas	**7,8 g**
Grasas	**34 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. Ponemos en un cazo los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, la esencia de limón y el queso cremoso, mezclamos bien y cocinamos a fuego medio durante 8 min. vamos removiendo.
2. Vertimos en una bandeja metálica y dejamos enfriar durante 30 minutos.
3. Después, introducimos la bandeja en el congelador durante un mínimo de 4 horas.
4. Montamos la nata.
5. Añadimos la preparación congelada en trozos y trituramos.
6. Retiramos a un recipiente hermético grande.
7. Incorporamos la mermelada repartida a cucharadas, añadimos las galletas en trozos del tamaño de una almendra y mezclamos ligeramente.
8. Servimos en copas de helado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya