MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y pistacho

30min · 8 raciones · 693 kcal

Ingredientes

- **160 gr** galletas
- **70 gr** mantequilla
- **500 gr** queso crema
- **250 ml** nata montar
- **170 gr** azúcar
- **100 gr** crema de pistachos
- **4** huevos
- Pizca de sal
- **50 gr** queso rallado
- **1 cda.** harina

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**52 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas y las juntamos con mantequilla derretida, ponemos en la base de nuestro molde con papel de horno y compactamos
2. Trituramos los pistachos (hasta que parezca que quemamos la batidora...) y obtengamos una crema
3. En la batidora juntamos: queso crema, nata, azúcar, pizca de sal y la crema de pistachos y trituramos
4. Incorporamos los huevos y el queso rallado, volvemos a triturar para integrar
5. Por último echamos la cucharada de harina e integramos
6. Con ayuda de una cuchara, lo echamos encima de la galleta
7. Horneamos, con el horno precalentado, 35 minutos a 190° con calor arriba y abajo + ventilador
8. Dejamos atemperar 3 horas y que pase la noche en el frigorífico

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy