MARÍA 👨🏻‍🍳



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso con base de galleta

1h · 10 raciones · 561 kcal

Ingredientes

- **500 gr** queso crema
- **150 gr** azúcar
- **250 ml** nata para montar
- **3** huevos
- **100 gr** grana padano
- **8 gr** harina
- **250 gr** galletas spéculoos
- **90 gr** mantequilla derretida

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**42 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**0,4 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas hasta que quede tipo arenilla, lo añadimos a un bol y juntamos con la mantequilla derretida
2. Forramos el molde con varias hojas de papel de horno, añadimos la galleta y la compactamos
3. Horneamos 15 minutos a 210° mientras preparamos el relleno de la tarta
4. En un bol juntamos el queso crema con el azúcar, la nata, los huevos y el queso rallado, trituramos con la túrmix
5. Tamizamos la harina e integramos con movimientos envolventes
6. Echamos la mezcla sobre la galleta y horneamos 35-40 minutos, no queda ni muy líquida ni muy cuajada, punto perfecto
7. Dejamos atemperar y después metemos en la nevera mínimo 6h, pero si la dejas toda la noche mucho mejor

Hecho con CookNest

