Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Mini tartas de queso de cabra

10min · 4 raciones · 272 kcal

Ingredientes

BASE

- Unas 15 galletitas saladas (depende de cuánta base quieras)
- Aceite de oliva (AOVE) para compactar las galletas

MEZCLA

- **2 cucharadas** grandes de queso de untar
- **4 rodajas** de queso de cabra
- Medio vasito de leche
- **1 cucharada** de harina

TOPPING

- Miel al gusto
- Nueces al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	8,4 g
Grasas	20 g
Hidratos	16 g
Fibra	0,8 g

Elaboración

BASE

1. Triturar con un mortero unas galletitas saladas
2. Usar aceite de oliva para compactarlas

MEZCLA

3. En un bol, añadir 2 cucharadas grandes de queso de untar, 4 rodajas de un rulo de queso de cabra y medio vasito de leche
4. Mezclar todo bien con ayuda de una batidora
5. Añadir una cucharadita de harina

MONTAJE

6. Poner las galletas trituradas de base en cuatro tarritos pequeños de cristal
7. Repartir la mezcla en los tarritos
8. Meter en la Airfryer a 160 grados durante 8 minutos
9. Añadir miel y nueces

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame