la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y manzana

1h · 12 raciones · 651 kcal

Ingredientes

BASE

- **200 gr** de galletas digestive
- **70 gr** de mantequilla

CAPA DE MANZANA CARAMELIZADA

- **500 gr** de manzanas
- **1 cucharada** de azúcar
- **1 cucharada** de zumo de limón
- Canela

QUESO

- **6** huevos
- **1 kg** de queso crema
- **160 gr** azúcar
- **300 gr** manzanas
- **400 ml** de nata
- **30 gr** maicena

Elaboración

1. Trituramos las galletas, le añadimos la mantequilla fundida y mezclamos bien.
2. Ponemos la mezcla bien apretada sobre la base del molde. Reservamos en el frigorífico.
3. Para la capa de manzana caramelizada, pelamos las manzanas, descorazonamos y cortamos en dados.
4. Añadimos el azúcar, zumo y canela y llevamos a fuego medio hasta que la manzana esté blandita y no queden jugos.
5. Ponemos sobre la base de galletas y reservamos.
6. En un bol ponemos huevos, queso crema, azúcar, manzanas peladas, nata y trituramos bien.
7. Añadimos la maicena y volvemos a triturar.
8. Horno precalentado a 200° con calor arriba y abajo, unos 50 minutos y con el horno apagado 10 minutos más.
9. Dejamos enfriar completamente y dejaremos un mínimo de 6 horas en la nevera.
10. Desmoldamos y lista para disfrutar.

RECOMENDACIONES

Mucha mejor de un día para otro.

POR RACIÓN	10 g Proteínas	50 g Grasas	42 g Hidratos	2,4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos