la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso con 3 ingredientes

45min · 8 raciones · 231 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **250 gr** queso crema
- **220 gr** leche condensada

POR RACIÓN

Proteínas	7,2 g
Grasas	15 g
Hidratos	16 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Separar claras y yemas
2. Montar las claras a punto de nieve y reservar
3. En un bol poner las yemas junto al queso crema y batir hasta integrar
4. Añadir poco a poco la leche condensada y batir hasta tener todo bien mezclado
5. Añadir las claras con movimiento envolvente
6. Pasar a un molde de 20 cm
7. Colocar el molde dentro de otro molde, cubriéndolo con unos 3 cm de agua para hornear al baño maría
8. Tapar con papel aluminio y hornear
9. Con el horno precalentado a 180° hornear 35 minutos, después destapar y dejar 10 minutos más a 180°
10. Dejar enfriar completamente y guardar de 4 a 6 horas en el frigorífico

RECOMENDACIONES

Puede hacerse en un molde de 18 cm para que quede más alta. Importante usar movimiento envolvente al añadir las claras para que no se baje y quede bien esponjosa.

Hecho con CookNest