la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

# Tarta de queso La Viña

1h · 12 raciones · 568 kcal

## Ingredientes

- **1 kg** de queso crema
- **300 gr** azúcar (la original lleva 400 gr)
- **7** huevos grandes o 8 pequeños
- **25 gr** maicena
- **500 ml** de nata (crema para batir)

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **9,5 g** |
| Grasas | **45 g** |
| Hidratos | **32 g** |
| Fibra | **0 g** |

## Elaboración

1. Batir el queso crema con el azúcar hasta que quede cremoso
2. Añadir los huevos y mezclar bien
3. Añadir la maicena tamizada y batir hasta integrar
4. Añadir por último la nata
5. Forrar un molde de 24 cm con papel vegetal ligeramente humedecido con agua para que se adapte mejor, y verter la mezcla
6. Precalentar el horno a 210° con calor arriba y abajo y hornear de 45 a 50 minutos; la tarta tiene que quedar temblorosa al terminar el horneado
7. Apagar el horno y dejar la puerta entreabierta 10 o 15 minutos más
8. Dejar enfriar por completo y reservar en la nevera un mínimo de 2 horas

RECOMENDACIONES

Es aconsejable no batir mucho, solo lo necesario hasta integrar los ingredientes, para que la masa no quede muy aireada; la receta se bate con varillas manuales. Está mucho mejor de un día para otro.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos