la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso con café bombón y base de galletas Lotus

45min · 10 raciones · 406 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **250 gr** de leche condensada
- **500 gr** queso crema
- **200 ml** de café expreso
- **25 gr** de maicena

BASE

- **150 gr** galletas Lotus
- **60 gr** mantequilla fundida

POR RACIÓN

Proteínas	8,3 g
Grasas	29 g
Hidratos	29 g
Fibra	0,2 g

Elaboración

1. Trituramos las galletas y les añadimos la mantequilla, mezclamos bien, colocamos en la base del molde y reservamos.
2. Ponemos en un vaso batidor los huevos, la leche condensada, el café, el queso y trituramos todo.
3. Añadimos la maicena y mezclamos bien.
4. Volcamos sobre la base y horneamos.
5. Con el horno precalentado a 200° calor arriba y abajo, las dejamos 45 minutos.
6. Dejamos enfriar y reservamos unas horas en la nevera, mejor de un día para otro.

RECOMENDACIONES

Tiempo de horneado aproximado. Mejor reposar en la nevera de un día para otro.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos