la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de membrillos

45min · 8 raciones · 420 kcal

Ingredientes

- **260 gr** de membrillos cocidos y escurridos
- **4** huevos
- **200 ml** de leche
- **250 gr** de queso crema
- **160 gr** azúcar
- **160 gr** mantequilla fundida
- Ralladura de limón
- **40 gr** maicena

POR RACIÓN

Proteínas	6,3 g
Grasas	30 g
Hidratos	33 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Pelar, descorazonar y trocear el membrillo (2 pequeños o 1 grande)
2. Cocer el membrillo hasta que esté blandito, unos 10 minutos
3. En un bol, poner todos los ingredientes y triturar hasta obtener una mezcla sin grumos
4. Pasar la mezcla al molde
5. Hornear a 180° con calor arriba y abajo unos 40 minutos aproximadamente
6. Dejar enfriar completamente y guardar un mínimo de 6 horas en la nevera

RECOMENDACIONES

El horneado puede variar según el horno: pinchar con un palillo y, si sale limpio, está listo. Mejor prepararla de un día para otro. Consejo: en temporada de membrillos se pueden cocer y congelar para tenerlos listos fuera de temporada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos