la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso de galletas Dinosaurus

45min · 8 raciones · 500 kcal

Ingredientes

BASE DE GALLETAS

- **12** galletas dinosaurios
- **50 gr** de mantequilla

RELLENO

- **200 ml** nata
- **500 gr** queso crema
- **80 gr** azúcar
- **5** huevos
- **8** galletas dinosaurios

POR RACIÓN

Proteínas	**9,3 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**25 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas y añadimos la mantequilla fundida, mezclamos bien y pasamos al molde, apretando bien para que quede compacta
2. Reservamos en la nevera
3. En un bol ponemos todos los ingredientes del relleno y trituramos bien hasta obtener una mezcla sin grumos, lo pasamos al molde y lo metemos al horno
4. El horno debe estar precalentado a 200° con calor arriba y abajo, y la dejaremos unos 35/40 minutos
5. Dejamos enfriar y, una vez fría, la dejaremos en la nevera un mínimo de 2 horas, mejor de un día para otro
6. Desmoldamos y lista para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos