

Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y galleta Lotus

10 raciones 623 kcal

Ingredientes

- **240 g** galleta Lotus
- **75 g** mantequilla
- **350 g** queso mascarpone
- **400g** crema Lotus
- **230 ml** nata para montar

POR RACIÓN

Proteínas	**4,5 g**
Grasas	**49 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**0,6 g**

Elaboración

1. Procesar las galletas Lotus
2. Añadir la mantequilla derretida y volver a procesar
3. Poner la mezcla en un molde de 20 cm y alisar, reservar en nevera.
4. Mezclar en un bol el queso mascarpone y 250g de crema Lotus.
5. Montar la nata y añadir a la mezcla.
6. Repartir la mezcla en el molde y meter en la nevera 20’
7. Poner el resto de crema Lotus por encima y decorar con migas de galleta.

RECOMENDACIONES

La crema Lotus se puede encontrar en el supermercado. La autora prefirió hacerla casera y explica cómo en un video siguiente.

Hecho con CookNest

