Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta fit de queso y pistacho

30min · 1 ración · 882 kcal

Ingredientes

- **150 g** queso crema
- **120 g** yogur tipo skyr
- **20 g** maicena
- **2 cucharadas** soperas de crema de pistacho
- Vainilla (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**66 g**
Hidratos	**47 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Añade todos los ingredientes en un bol.
2. Tritura con batidora de brazo sin levantar para no incorporar aire, hasta que quede una mezcla sin grumos.
3. Vierte en un molde de 11 cm forrado con papel de horno.
4. Hornea a 180 °C durante 30': los primeros 25 tapada con papel de aluminio y los últimos 5 min destapada.
5. Deja enfriar y sirve si quieres con más crema de pistacho.

RECOMENDACIONES

Como era para mi sola, he usado un molde muy pequeño. Si quieres usar uno más grande, solo tienes que adaptar cantidades y minutos de horno.

Hecho con CookNest