Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso al horno

45min · 10 raciones · 632 kcal

Ingredientes

- 2 tarrinas de queso philadelphia
- 1 tarrina de queso cremoso camembert
- 500 ml de nata líquida para montar
- 4 huevos
- 1 paquete de galletas María o Digestive
- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- Fresas, arándanos, frambuesas o la fruta que más te guste

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	51 g
Hidratos	34 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Trituramos las galletas y derretimos la mantequilla en el microondas
2. Mezclamos las galletas con la mantequilla integrándolas bien y las ponemos de base en el molde de la tarta, aplastándolas con una cuchara
3. Ponemos los quesos philadelphia y camembert en un bol y los mezclamos bien con el azúcar
4. Después añadimos la nata y la montamos (es importante que no quede muy líquida; con unas varillas eléctricas se tarda menos)
5. Ahora añadimos los 4 huevos y seguimos integrándolo todo
6. Vertemos la mezcla en el molde encima de las galletas y la introducimos en el horno precalentado a 180 grados
7. Se hornea 45 minutos con calor arriba y abajo
8. Para que no se queme por arriba, a los 20-25 minutos ponemos papel de plata por encima de la tarta y la dejamos hacerse 20 minutos más con el papel

9. Una vez transcurrido este tiempo puedes apagar el horno, dejarlo abierto y dejar que la tarta coja cuerpo 2-3 horas

10. Decoramos al gusto, por ejemplo con fresas y arándanos

RECOMENDACIONES

Si la quieres más líquida, déjala 5 minutos menos en el horno. Cuidado al abrir el horno y que sea poco tiempo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta