Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y pistacho

4h · 8 raciones · 563 kcal

Ingredientes

- 150 gr de crema de pistachos
- 80 gr de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 láminas de gelatina
- Leche
- 1 paquete de galletas
- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 1 tarrina de queso mascarpone
- Pistachos para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	41 g
Hidratos	41 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Picar finamente un paquete de galletas maría y añadirlas a un bol con la mantequilla reblandecida
2. Poner la mezcla en el fondo del molde y aplastar con la ayuda de una cuchara
3. En un bol, añadir una tarrina de queso Philadelphia y otra de queso mascarpone
4. Añadir la crema de pistacho
5. Introducir las cuatro láminas de gelatina en leche de avena calentita, disolver y añadir al bol, mezclando todo bien
6. Añadir el azúcar, mezclar todo bien, añadir al bol y dejar enfriar en la nevera
7. Desmoldar, decorar con pistachos y servir

RECOMENDACIONES

Es fácil y os va a sorprender

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta