Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso semilíquida en airfryer

30min · 8 raciones · 419 kcal

Ingredientes

- **500 gramos** de queso crema tipo Philadelphia
- **50 gramos** de parmesano rallado
- **4** huevos
- **1 cucharadita** de maizena
- **80 gramos** de azúcar
- **250 ml** de nata para montar

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**14 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

1. Cocinar en airfryer 20 min a 160 grados, después 6 min a 180 grados y 4 min apagada con calor residual
2. Dejar reposar a temperatura ambiente media hora
3. Dejar en la nevera al menos 6 horas

RECOMENDACIONES

Si la queréis menos líquida, dejarla unos minutos más. En horno la receta es igual pero tarda 5-10 minutos más. El molde es de 20 cm.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta