

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso con calabaza y miso

30min · 10 raciones · 373 kcal

Ingredientes

- **500 gramos** de queso crema
- **250 gramos** de puré de calabaza asada (asa la calabaza a 190ºC durante 90 minutos)
- **150 gramos** de azúcar
- **20 gramos** de harina de maíz
- **4** huevos
- **80 gramos** de miso blanco
- **250 gramos** de nata para montar
- **1 cucharada** de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**7,4 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Haz unos cortes en la calabaza, ásala en el horno y hazla puré
2. Precalienta el horno a 230ºC
3. En un cazo vierte la nata y el miso, y calienta muy suave para mezclar ambos ingredientes
4. Pon el resto de ingredientes en un bol, mezcla un poco y añade la crema de miso
5. Tritura con una batidora hasta que quede una mezcla muy fina
6. Vierte en un molde de 20 centímetros de diámetro con papel de horno. Da unos golpes para quitar burbujas y hornea durante 30 minutos
7. Deja enfriar y luego refrigera durante al menos 4 horas (yo la dejo de un día para otro)
8. Sirve y disfruta

Hecho con CookNest