



Vitalia

para comer como en casa

Tarta cremosa de queso



ingredientes (4 personas)

Para la base:

-200g de galletas y 100g de mantequilla

Para la masa de la tarta

-300g de queso crema espeso, 125g de nata, 3 huevos, 90 de azúcar y 15g de maizena

Además:

-azúcar glas, mermelada de frambuesas, zumo de limón y frutos rojos

Tarta cremosa de queso

 30min + Enfriar

elaboración

1-Triturar la galleta y la mantequilla derretida. Forrar la base de un molde de clip y meter al congelador 30m.

2-Para la masa, triturar los huevos, queso, nata, maicena. Rellenar el molde.

3-Hornear a 185º durante 30m aproximadamente, debiendo quedar cuajada, dorada en su superficie pero bamboleante. Dejar reposar antes de desmoldar, y decorar con frutos rojos y/o mermelada rebajada con zumo de limón y/o azúcar glas.

Accede a [todas nuestras recetas](#):

