



*Vitalia*

para comer como en casa

Tarta de queso con base de galleta



# Tarta de queso con base de galleta

 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.

## 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

Accede a [todas nuestras recetas](#): 