

Receta de Tarta de Queso Casera

18 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta Tarta de Queso casera, es fácil de preparar y seguro que os encantará pues es muy ligera y no resulta empalagosa, espero que os guste.

Ingredientes

- Galletas María (medio paquete o más)
- Mantequilla derretida (una cucharada grande)
- Queso de untar (unos 300grs)
- Cuajada (dos sobres)
- Leche entera o semi (750ml)
- Huevos batidos (tres)
- Azúcar (seis u ocho cucharadas)
- Galletas rellenas de chocolate (tipo príncipe, cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas María con un mortero o un robot de cocina, añadir la mantequilla fundida y mezclar
2. Colocar la mezcla en el fondo de un molde desmontable y extender bien, podéis echar un chorrito de café para que no quede muy seca la base
3. En un bol, batir todos los ingredientes, menos las galletas rellenas
4. Poner en una cacerola al fuego y dejar hervir hasta que empiece a espesar, sin parar de remover
5. Volcar sobre la base de galletas
6. Triturar las galletas rellenas de chocolate que queden lo más finas posible y espolvorearlas por encima
7. Meter al frigorífico y dejar que se cuaje, mejor hasta el día siguiente
8. Desmoldar, servir y....buen provecho!!!