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!!!