

Tarta de queso sin azúcar



Elementos del invento:

para la base:

- galletas sin azúcar
- mantequilla sin sal
- leche desnatada

para el relleno:

- 415 gr de nata
- 300 gr de queso de untar
- 3 huevos
- 3 cucharadas de harina
- 135 gr de Tagatosa

Elaboración de los elementos:

La base: las bases yo ya las hago a ojo. Trituro las galletas, las mezclo con mantequilla derretida y con leche, ya sabéis hasta obtener una textura similar a la de la harina mojada.

Rellenamos el molde escogido y lo llevamos a la nevera.

Precalentamos el horno a 200°.

Relleno: mezclamos el queso, con la nata, la tagatosa, los huevos y la harina.
Batimos bien todos los ingredientes hasta que se integren todos los ingredientes.

Volcamos en el molde elegido y horneamos a 170° durante 40 minutos (tiempos para un molde de 18 cm).

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>