



TARTA DE QUESO
by Clara P. Villalón

Ingredientes para un molde de 18 cm de diámetro:

para la base:

100 gr de galletas tipo María

50 gr de mantequilla

para el relleno:

300 gr de queso crema

200 gr de nata 35% M.G.

100 gr de azúcar

3 huevos de gallinas felices (aproximadamente tamaño M)

Preparación:

Base:

Trituramos las galletas hasta pulverizarlas. Derretimos la mantequilla y la mezclamos con las galletas trituradas, mezclamos hasta obtener una masa con consistencia parecida a la arena mojada.

Engrasamos nuestro molde, colocamos en el fondo papel de hornear y sobre éste, nuestra base de galleta, subiendo ligeramente por los laterales. Refrigeramos.

Relleno:

Precalentamos el horno a 175°.

Batimos el queso crema junto con la nata y el azúcar, cuando estén integrados todos los ingredientes, añadimos los huevos uno a uno.

Vertemos la masa dentro del molde y horneamos a 175° durante 30 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)