

Tarta de queso oreo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Tarta de queso con un toque original

Ingredientes para 4 personas :

- 200g de Galletas tipo oreo Oreo
- 100g de Mantequilla
- 500ml de Nata líquida
- 300g de Queso crema para untar
- 120ml de Leche
- 1 sobre de Cuajada
- 5 cucharadas de Azúcar
- Oreo minis para decorar

Preparación:

Paso 1

Preparamos la base, para ello trituramos con un robot de cocina las galletas hasta hacerlas migajas gruesas, también podemos hacerlo machacándolas. Después las ponemos en un bol y las mezclamos con la mantequilla semiderretida. Extendemos la pasta en un molde redondo desmontable y aplastamos bien con las manos. a continuación lo metemos en la nevera para que se endurezca.

Paso 2

Ponemos un cazo al fuego y echamos en él la leche, la nata, el azúcar, el queso crema y el sobre de cuajada. Lo llevamos a ebullición y bajamos el fuego y lo dejamos cocer 10 minutos. Debemos estar revolviendo para que no se pegue.

Paso 3

Vertemos la mezcla sobre el molde y lo dejamos en la nevera cuajar un mínimo de 6 horas. Antes de servir

podemos decorar con minigalletas oreo a medio machacar.