TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS AL MICROONDAS

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Esta tarta se puede hacer con frutas naturales y queda espectacular y deliciosa

Descripción:

Esta tarta de queso que me pareció riquísima y sobre todo que se hace en un momento unos 6 minutos al microondas y como todo el mundo llevamos siempre prisas pues me pareció genial.

Ingredientes para 8 personas :

- 200 gr. galletas maría
- 60 gr. mantequilla dedetida
- 2 cucharadas de leche desnatada
- .-2 tarrinas light de queso de untar
- • 3 huevos
- 60gr. de azúcar
- Mermelada de arándanos

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: *Lo primero se trituran las galletas se añade la mantequilla y la leche se mezclan bien. Se forra un molde con papel film, y se pone la base de galletas encima se aplasta con un vaso para que quede bien y se reserva. El queso se bate con el yogur y el azúcar (lo probais de azúcar a mi me gusta con poco si os parece poco añadís mas) añadís los huevos y batís hasta que quede cremoso, se vierte sobre las galletas y se mete al microondas a 600 de potencia unos 6 minutos a partir de aqui vais pinchando si el palillo sale seco ya esta si no ponerlo otro minuto hasta que este cuajada, se saca y se deja enfriar se desmolda con la ayuda del papel film y se pone en un plato y se adorna con mermelada de arándanos y deliciosa .. en un momento para no perder tiempo*