Tarta de queso y valabaza

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

Creador: Norita Morando



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Hervir la calabaza en poca agua a la que se le agrgará una cucharada de azúcar y uno o dos clavos,

Descripción:
esta es una rica tarta de queso o cheesecake que es deliciosa tanto como para merendar o como para comer como postre

Ingredientes para 8 personas :

- 1 paquete de GALLETAS MARIA PULVERIZADAS FONTANEDA
- 40 Grs. de MANTEQUILLA PULEVA
- 11 Cucharada pequeña de CANELA MOLIDA CARMENCITA
- 1 Pizca de NUEZ MOSCADA CARMENCITA
- 200 Grs. de QUESO UNTAR Philadelphia
- 50 Grs. de AZÚCAR RAR
- 1 HUEVO
- 400 Grs. de CALABAZA HERVIDA
- 1 BOTE de NATA MONTADA AZUCARADA PULEVA

Preparación:

Paso 1
En un recipiente reducir batiendo la mantequilla a una vrema y unirle las galletas trituradas

Paso 2
Extender el preparado sobre la base de un molde desmontable recubierto con papel aluminio.

Paso 3
Poner el queso en un recipiente y batirlo hasta que quede transformado en una crema suave.

Paso 4
Batir el huevo con el azúcar, unirle la nuez moscada, la canela, la calabaza y la crema de queso.

Paso 5

Poner la crema sobre la base de galletas y cocinar en horno precalentado a 180º por 40 minutos.

Paso 6

Dejar enfriar después de la cocción por aproximadamente una hora, y luego llevar a la nevera.

Paso 7

Cortar en 8 porciones y servir adornada con un copete de nata montada y rociada por canela en polvo