Tarta de queso y calabaza

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** consuelo ruso m

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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 g de queso para untar
- 300 g de calabaza
- 200 g de galletas digestive
- 90 g de mantequilla
- 2 yogures
- 1 huevo
- 30 g de pipas de calabaza
- 240 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el fondo de un molde para tarta con la mezcla y cocer, en horno precalentado a 180º C, durante 10 minutos. Poner un cazo al fuego con agua abundante y cocer la pulpa de la calabaza, limpia y troceada. Mezclarla con el queso, los 2 yogures, el huevo y 90 g de azúcar. Pasar por la batidora y verter en el molde sobre el fondo de galleta. Llevar al horno y cocer durante 20 minutos. Poner una sartén al fuego y hacer un caramelo mezclando 150 g de azúcar y 3 cucharadas de agua. Extender las pipas de calabaza sobre papel de horno y regar con el caramelo. Cuando se enfríe, partirlo en trozos. Servir la tarta decorada con unos trozos del caramelo.