Tarta de queso de mamá

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

Creador: mjuanesva



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

El truco de esta receta:
Déjala reposar al menos 12 horas... hasta las 24 horas de reposo, sigue ganando sabor!

Descripción:

Para estar en la zona y valorarla, a veces hay que salir de ella y darse un capricho y SIN REMORDIMIENTOS. Aquí os traigo una receta familiar de tarta de queso (tipo quesada) que presenté como pincho en el último concurso de pinchos entre amiguetes. Espero que os guste!!

Ingredientes para 8 personas :

- un paquete de Galletas Maria
- 50 gr de Mantequilla
- 3 Huevos
- 340 gr de Leche Condensada
- 500 gr de Queso Freso

Preparación:

Paso 1

Base de la tarta (vale para cualquier tarta) Picar con batidora o picadora las galletas. Cuanto más en polvo quede, mejor quedará la base. Mientras, fundimos la mantequilla en el microondas. Mezclamos las galletas con la mantequilla hasta crear una pasta homogénea, y la extendemos en el recipiente de horno. (Aprieta bien y que ¡no queden fisuras en la base!)

Paso 2

Masa tarta: Batir los huevos con la leche condensada e ir añadiendo poco a poco el queso fresco, hasta conseguir una base fina y homogénea. Verter la masa en el recipiente sobre la galleta.

Paso 3

Pre calentar el horno a 180º. Introducir la tarta y esperar entre 20 y 30 minutos. La tarta estará lista cuando,

al introducir una aguja de horno o cuchillo, ésta salga limpia y sin restos. Hay que dejar que se dore la supereficie. Dejar enfriar et Voilá

Paso 4

La presentación del plato en este caso, la realicé con un cortapastas. De esta manera se puede calcular una cantidad suficiente por comensal y no preocuparse por cortarla en la mesa. Se puede acompañar de frambuesas o mermelada de cualquier frutos rojos (fresas, frambuesas, o frutos del bosque)