

# Tarta de queso de mamá



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** mjuanesva **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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 180°. 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 Voilà***

#### **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)***