

TARTA DE QUESO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 GR. de QUESO TIPO PHILADELFA
- 800 GR. de LECHE
- 2 SOBRES de CUAJADA
- 5 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 1 RAMA DE CANELA
- CANELA MOLIDA PARA DECORAR
- LAS QUE QUEPAN EN EL MOLDE de GALLETAS DE CANELA

Preparación:

Paso 1

Separamos una poca de leche y en ella desleímos la cuajada con el azúcar Ponemos el resto de la leche a hervir con la rama de canela, cuando comience a hervir añadimos el resto de la leche con el queso y el azúcar, removemos y cuando se hallan integrado todos los ingredientes los retiramos del fuego. En un molde rectangular ponemos una capa de galletas y otra de crema, repetimos hasta terminar con la crema.