

# TARTA DE QUESO



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Mary mer



**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 EL 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.