

TARTA DE QUESO



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- - 3 cucharadas de harina
- - 3 huevos
- - 8 cucharadas de azúcar
- - Medio vaso de leche
- - Medio kilo de queso de Burgos
- - 1/4 k de galletas
- - 3 cucharadas de mantequilla
- - Mermelada de frambuesa

Preparación:

Paso 1

Meter las galletas en una bolsa de plástico, para aplastarlas. Derretir la mantequilla, mezclar con las galletas y echar la mezcla en un molde para horno ya engrasado. Poner el queso en un bol, aplastar con el tenedor, añadir los huevos batidos, la harina, el azúcar y la leche. Pasar la mezcla por la batidora y echar encima de las galletas. Cocer en el horno 30 minutos, una vez tibia meter en la nevera. Desmoldar con cuidado. Antes de servir echar mermelada de frambuesa por encima.