

Receta de Tarta De Queso De Burgos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una riquísima receta de tarta de queso, seguro que os gustará ya que resulta un exquisito postre para toda la familia.

Ingredientes

- Galletas María (un paquete)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Huevos (tres)
- Leche condensada grande (uno)
- Queso de Burgos (500grs)
- Mermelada (melocotón, fresa...según vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida
2. En un molde especial para horno, colocar la masa de galletas y aplastarla bien con las manos
3. En un bol poner los huevos y batir bien con la batidora, añadir la leche condensada y el queso y mezclar bien todo
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. Volcar la masa en el molde y meter al horno precalentado, mantener sobre 50 minutos aproximadamente (según horno)
6. Pinchar con un palillo o una aguja de punto hasta que salga limpio
7. Con la tarta aún caliente, extender la mermelada elegida, dejar un rato y luego meter al frigorífico para que se termine de enfriar
8. Servir fresquita y.....buen provecho!!!