



RECETA DE LA TARTA DE QUESO DEL PIKAPOTE

www.pikapote.com

Ingredientes:

- 600gr de queso crema (tipo Philadelphia pero marca blanca)
- 700gr de nata líquida (de mínimo 35% de materia grasa)
- 150gr de azúcar
- Cucharada y media soperas de maicena
- Un tubo de galletas de María Dorada
- 80gr de mantequilla

Elaboración:

BASE DE GALLETA

- Triturar la galleta con la mantequilla para crear una base sólida
- Ponerla en el molde sobre papel vegetal y aplastarla hasta conseguir la base sólida
- Hornear esta galleta durante 20 min con el horno precalentado a 180°

LA CREMA

- Mezclar la nata, el queso, el azúcar y la maicena y batir hasta montarlo. Los ingredientes (nata y queso) deben estar previamente entre 0° y 5°

PARA FINALIZAR

- Echar la crema sobre la base de galleta y se mete al horno durante unos 50 min. El horno se puede ir abriendo para controlar si se va dorando la parte de arriba. Una vez doradito, ya está terminada. Dejar enfriar a la intemperie y cuando ya está fría, meter a la nevera para que termine de cuajar. Normalmente hasta el día siguiente. Desmoldar y COMER.

Cuando la hagas, si la publicas en redes sociales, recuerda etiquetarnos 😊



#TartaDeQuesoPKPT
#Pikapote #Alcossebre #ElVascoQueHacePaellas