

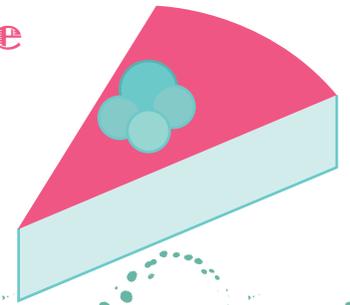
TARTA DE QUESO

INGREDIENTES BASE:

- 30 galletas maria
- 115g de mantequilla
- 2 cucharas grandes de leche condensada
- 4 cucharas grandes de leche

INGREDIENTES QUESO:

- 1 tarrina de philadelphia
- 5 claras a punto de nieve
- 360g de leche condensada
- 1/2 vaso de leche



ELABORACIÓN BASE:

Primero se pican las galletas, cuando están molidas se añade la mantequilla, la leche condensada y la leche y se mezcla todo hasta que quede una pasta. Se pone en un molde a modo de base

ELABORACIÓN QUESO:

Se montan las claras a punto de nieve, y luego se añade la philadelphia, la lache condensada y la leche. Se mezcla todo y se vierte encima de la base.

Horno: precalentado a 180° 1hora aproximadamente