

## Tarta de Queso por Luis Mokoroa

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

Azucar: 230 grs Huevos: 4 Unidades
Harina de trigo: 30 Gramos Nata 35%: 280 miliitros

**Queso Crema**: 570 Gramos **Sal**: 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Forrar un molde de 18-20 cm de paredes altas y base desmoldable con papel sulfurizado ligeramente humedecido, dejando que este sobresalga por los laterales.
- Pre calentar el horno a 210 °C, con calor arriba y abajo.
- Mezclar el queso crema, el azúcar y los huevos en un bol, removiendo hasta homogeneizar
- Añadir la harina y remover de nuevo hasta integrar.
- Incorporar la *nata*, batir para obtener una masa homogénea y rellenar el molde.
- Cocer en la parte inferior del horno durante 40 minutos.
- Apagar el horno y dejar que la tarta enfríe y repose en su interior, con la puerta entreabierta, durante 4 o 5 horas antes de servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-queso-por-luis-mokoroa