

Tarta de Queso por Luis Mokoroa

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Azucar: 230 grs

Harina de trigo: 30 Gramos

Queso Crema: 570 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Nata 35%: 280 mililitros

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>