elGourmet

Tarta de Requesón y Pinole

Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Base

Nata: 1/2 Taza
Mantequilla: 150 Gramos
Pinole: 1 Taza
Huevo: 2 Unidades
Harina de trigo: 1 Taza
Sal: 1 Pizca

Relleno

Anís: 100 Gramos
Azucar: 1/2 Taza
Requeson: 1 Taza
Huevo: 3 Unidades
Naranja cristalizada en cubos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* y la *nata* hasta que esponje
- Agregar *huevo*, *harina*, pinole y sal para formar una pasta uniforme.
- Extender la masa con rodillo y formar “tortillas” no tan gruesas del tamaño de los moldes seleccionados.
- Moldear la masa sobre los moldes.
- Macerar por 30 minutos las naranjas en el anís
- Una vez transcurrido el tiempo, colar para retirar el *licor*
- Separar las yemas de las claras
- Las yemas se mezclan con el **requesón**, el azúcar y las naranjas.
- Batir las claras a punto de turrón e integrar con la mezcla de *requesón*.
- Verter en el molde y hornear a 180°C por 35 minutos aproximadamente.
- Adornar con algunas rodajas de *naranja* cristalizada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-requeson-y-pinole