


Tarta de queso y limón

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 60 '
- 6
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Recuerde que la bollería y pastelería solo debe estar presente en su dieta de forma ocasional.

Modo express

1. Para hacer la base, triture bien las galletas y mézclelas amasando con la mantequilla sin derretir y la canela. Distribuya la mezcla por la base del molde, iguálela y prénsela con el culo de un vaso.
2. Para hacer la crema, ralle la piel del limón sin llegar a la parte blanca; exprima el zumo. Mezcle ambas cosas en un bol junto con el queso, la nata, los huevos, las yemas, el azúcar, la leche, la maicena y la vainillina. Bata enérgicamente y vierta la crema sobre la base.
3. Meta el molde en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos.
4. Antes de desmoldar, deje que el pastel se enfríe por completo 2 horas en la nevera. Para hacerlo, coloque un plato sobre la tarta y dele la vuelta a la cubeta con cuidado, como si fuera una tortilla de patatas.
5. Para decorar, corte los limones en rodajas muy finas y dispóngalas encima del pastel. Luego espolvoree el azúcar moreno y caramelize con un soplete o hierro de quemar.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.