

# Tarta de queso con frutos rojos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 60 '
- 6



## Comentario nutricional

Los frutos rojos son una combinación de grosellas, arándanos, moras y frambuesas entre otras que aportan antioxidantes y fibra.

## **Modo express**

1. Extienda la masa quebrada sobre el molde de aluminio y corte el sobrante, de forma que quede una capa de 1 centímetro de grosor tanto en la base como en los 4 primeros centímetros de las paredes.
2. Mezcle el queso fresco, el limón, los huevos y la leche condensada, y triture bien. Añada los frutos rojos a la mezcla y rellene con ella el molde.
3. Meta el molde en la cubeta y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos. Espere que se enfríe para desmoldar.

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