

TARTA DE QUESO

RACIONES: 8 PREPARACIÓN: 1 HORA



BENEFICIOS

Receta de tarta de queso saludable y baja grasas. Una alternativa saludable para combatir los antojos.



COMO COMER

Esta receta nos puede valer para un día especial, pero de forma puntual. Una porción equivale a una merienda



INGREDIENTES

- 300 g queso Philadelphia
- 3 yogures naturales 0%
- Edulcorante
- 4 huevos
- Ralladura de 1 limón
- Opcional: frutos rojos y chorro de zumo de limón



INDICACIONES

Precalentar el horno a 150º, engrasar un molde de 20 cm y cubrir con papel vegetal.

Batir todos los ingredientes en la batidora hasta tener una crema sin grumos.

Verter en el molde y hornear 45-50 minutos.

Pasado el tiempo, pinchar en el centro para ver si está hecha, y si no, dejamos unos minutos más hasta que el pincho salga limpio.

Dejar enfriar, y luego meter en la nevera unas 4 horas.

* Opcional: Machacar en el mortero frutos rojos mezclados con un chorro de zumo de limón y edulcorante, y dejar macerar mientras se hornea la tarta. Cubrir con ello la tarta cuando ya esté fría.