

# Tarta de arándanos con queso crema

*Tiempo total: 1 hora*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 10*

## **Ingredientes:**

- 300grs de harina sin polvos
- 125 grs de mantequilla
- 100grs de azúcar flor
- 4 huevos
- 1 limón
- ½ paquete de queso crema
- 200grs de crema
- 1 tarro de leche condensada
- 400grs de arándanos

## **Preparación:**

### **Para la masa:**

**1.-** Mezclar sin amasar, 300 grs de harina sin polvos + 125 grs de mantequilla + 100 grs azúcar flor + 1 huevo + ralladura de 1 limón.

**2.-** Hacer la masa y ponerla en un molde aceitado a 180 durante 12 min.

### **Para el relleno:**

**3.-** Poner en la juguera 1/2 paquete de queso crema + 200 grs de crema + 3 huevos + jugo de 1 limón + 1 tarro de leche condensada y batir muy bien.

**4.-** Poner sobre la masa 400 grs de arándanos. Cubrir los arándanos con la mezcla de la juguera y llevar al horno a 180 grados por 40 min o hasta que se empiece a dorar y el centro esté casi firme.