

POSTRES

MINI TARTAS DE MORA Y QUESO



Ingredientes:

- 150 g de galletas tipo maría
- 80 g de mantequilla
- 1 yogurt griego sin sabor
- 3 huevos
- 400 g de queso fresco
- 1 tarro leche condensada
- 2 cucharadas de maicena
- Azúcar flor
- Moras

Preparación

- Poner en la procesadora 150 g de galletas tipo maría + 80 g de mantequilla derretida. Procesar hasta formar una pasta y poner en los moldes. Idealmente desmontables.
- Poner en el vaso de la Juguera 1 yogurt griego sin sabor + 3 huevos +400 g de queso fresco +1 tarro leche condensada + 2 cucharadas de maicena + azúcar flor a gusto (yo no le pongo, pero tal vez te guste más dulce). Procesar.
- Poner un puñado de moras sobre las masas de galleta (puedes poner la fruta que más te guste). Y verter la mezcla sobre cada molde hasta cubrir la fruta.
- Llevar al horno precalentado, a 180 grados, por 35 o 40 minutos o hasta que esté dorado en los bordes y cuajado en el centro.
- Dejar enfriar y espolvorear azúcar flor para servir.

