

POSTRES

MINI TARTAS DE QUESO Y FRAMBUESAS



Ingredientes

- 400 g de queso chacras o queso fresco
- 1 tarro de leche condensada
- 3 huevos
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de maicena
- Frambuesas, moras u otra fruta, cantidad necesaria
- Manjar, para decorar
- Almendras laminadas, para decorar

Preparación

- Procesa en la juguera el queso, leche condensada, huevos, jugo de limón, vainilla y maicena hasta obtener una mezcla homogénea.
- Forra los moldes con papel encerado previamente mojado y escurrido.
- Vierte la mezcla en los moldes y agrega frambuesas, moras o la fruta que prefieras.
- Hornea a 180 °C durante 30 a 35 minutos, o hasta que estén cuajadas en el centro.
- Retira del horno y refrigera, idealmente durante toda la noche.
- Decora con hilos de manjar y almendras laminadas.

