

Tarta de queso Galmesán

GALMESÁN
crema para cocinar

INGREDIENTES PARA 12 RACIONES

- 1 kg crema Galmesán Cheesecake
- 5 huevos
- 180 g. de azúcar
- 1 cucharada de harina de trigo (unos 15 g. aprox.)
- 500 ml. de nata líquida (35% MG)
- 1 pizca de sal (3 g.)
- Un molde de 22/24 cm. de diámetro

INGREDIENTES PARA 3 RACIONES

- 250 g crema Galmesán Cheesecake
- 2 huevos
- 50 g. de azúcar
- 1 cucharada pequeña de harina de trigo (unos 3 g. aprox.)
- 125 ml. de nata líquida (35% MG)
- 1 pizca de sal
- Un molde de 18 cm. de diámetro



Precalentamos el horno a 200 °C.

Ponemos en un bol el queso crema y añadimos los huevos de uno en uno, removiendo e integrando la mezcla tras cada incorporación.

Añadimos el azúcar e integramos

Añadimos la harina y de nuevo integramos siempre con unas varillas

Finalmente, añadimos la nata y la sal e integramos de nuevo

Forramos un molde con papel vegetal humedecido

Vertemos la mezcla en el molde con el papel

Horneamos a 200 °C durante 45 minutos

Retiramos la tarta de queso Galmesán, la dejamos atemperar durante 2 horas para que adquiriera la textura adecuada y la servimos o refrigeramos para servirla más tarde.

disfruta cocinando y saboreando !!!

