Los secretos de Lupe

TARTA de queso estilo La VIÑA

Ingredientes:

226 gr. de queso crema
1 taza de nata al 35% o crema de leche
100 gr. de azúcar
2 huevos
15 gr. de harina

Preparación:

Precalentar el horno a 230° C.
Forrar un molde con papel de horno.
Batir todos los ingredientes juntos hasta que se forme una crema.
Incorporar la preparación al molde y golpear suavemente el molde para quitar las burbujas.
Hornear durante 35 minutos o hasta que esté dorado y caramelizado por encima.
Dejar enfriar en sobre una rejilla durante toda la noche.

¡Hasta la próxima!