



TARTA DE QUESO HORNEADA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 45 min

Ingredientes

Azúcar: 150 gr
Harina: 200 gr
Ralladura de limón: ½ unidad
Sal: 2 pellizcos
Queso Philadelphia o San Millán: 350 gr
Huevos: 4 unidades
Nata líquida: 200 gr
Mermelada: al gusto (potestativo)



Preparación

1. En un bol, poner los 150 gr de azúcar, los 200 gr de harina, la ralladura de medio limón y los 2 pellizcos de sal. Mezclar bien los ingredientes a mano.
2. Echar los 4 huevos a la vez sobre la mezcla anterior y batir con una batidora de alambre hasta que queden integrados.
3. Añadir los 350 gr de queso Philadelphia y batir durante unos 4 minutos con la batidora de alambre.
4. Incorporar los 200 gr de nata líquida fría y seguir mezclando con la batidora de alambre hasta conseguir una crema bastante fluida.
5. Utilizar un molde de 24 cm de diámetro (previamente untado con aceite y enharinado) y forrarlo interiormente con una lámina de masa quebrada.
6. Adaptar la lámina de masa al molde de forma holgada, ajustándola con los dedos y cortando el sobrante de los bordes.
7. Verter la crema de queso preparada anteriormente en el interior del molde forrado.
8. Introducir en el horno precalentado a 220º y hornear durante 45 minutos hasta que la masa esté cocida.
9. Desmoldar la tarta en caliente para evitar que se pegue. Opcionalmente, se puede cubrir la superficie con mermelada.

Notas

- Es fundamental trabajar la nata fría, recién sacada del frigorífico.
- El engrasado y enharinado es clave para que la tarta no se pegue al molde metálico.
- Se puede utilizar masa comprada congelada o hecha recientemente (lámina de unos 3 mm de grueso).
- Se debe desmoldar en caliente; si se enfría, la base puede quedar agarrada al molde y dificultar su extracción.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta de queso horneada	Postres y Dulces	01	30-09-2025	1 de 1