KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tarta de queso con naranja

Tiempo de preparación: 1 h. 10 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 12 porciones.

Ingredientes

Masa:
250 g Galleta de mantequilla
100 g Avellanas picadas
100 g Mantequilla fundida
1 pizca Canela
Masa de queso crema:
500 g Queso cremoso
150 g Azúcar
4 ud. Huevos
2 ud. Ralladura de piel de 2 naranjas
1 ud. Zumo de una naranja
1 sobre Azúcar de vainilla

Preparación

Precalentar el horno a 180ºC.

Deshacer las galletas en migajas. Machacar con un mortero, triturar a mano o en una bolsa de plástico con un rodillo para pasteles.

Mezclar las avellanas picadas con las migas de galleta.

Licuar la mantequilla y añadirla a la harina de galletas, mezclar bien.

Verter la mezcla de galletas en la base del molde, presionarla y alisarla.

A continuación, mezclar todos los ingredientes para la masa de queso y verterla en el molde

por encima de la base de galleta.

Hornear en el estante del medio durante 50 minutos.

Dejar enfriar sobre una rejilla y luego refrigerar hasta el momento de servir. ¡Que disfrutes!