

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 180°C.

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!