

Galletitas de queso crema y frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-de-queso-crema-y-frambuesas>

Preparación

Machacar las galletas y mezclarlas con la manteca derretida hasta obtener una pasta. Forrar un molde desmontable y presionar para que ocupe toda la superficie, levantando ligeramente los bordes. Llevar a la heladera mientras prepara el relleno. Derretir el chocolate al baño maría o en el microondas. En un bol, batir el queso crema, con el chocolate blanco derretido, mezclando bien. Incorporar los huevos de uno en uno, batiendo cada vez enérgicamente. Verter la mitad de la crema sobre la base de galletas y esparcir por encima las frambuesas (reservar lagunas para decorar). Cubrir con el resto de crema y cocinar la tarta en el horno durante unos 50 minutos hasta que el centro esté firme (que no esté líquido, pero sí algo tembloroso aún al mover el molde). Dejar templar llevar a la heladera 3-4 horas antes de consumirla. Decorar con las frambuesas reservadas, cortar en cuadrados. Disfrute!
Fuente: recetin.com

Ingredientes

- 150 gramo/s Galletitas
- 75 gramo/s Manteca blanda
- 400 gramo/s Queso Crema
- 200 gramo/s Chocolate blanco
- 150 gramo/s Frambuesas (o frutillas)
- 3 Huevos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Dulces

