

Tarta de queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-queso>

Preparación

Mezclar en un bol los secos; hacer un hueco en el centro y poner allí la manteca cortada en cubos y la sal. Hacer un arenado con la punta de los dedos, incorporar poco a poco el agua y tomar la masa. Formar el bollo y dejar descansar por tres horas en lugar tibio. Luego estirla con las manos, o con un palote; forrar una tartera de 24 cm; llevar a horno moderado por 10 minutos, retirar y reservar. Para el relleno, batir apenas los huevos con la crema, la mostaza y los condimentos; distribuir en el fondo de masa precocida el queso rallado; volcarle por encima los huevos; y hornear a fuego moderado por media hora o hasta que el relleno cuaje y la superficie quede dorada. Servir tibia.

Ingredientes

- 10 cucharada/s Almidón de maíz
- 4 cucharada/s Fécula de maíz
- 4 cucharada/s Fécula de Mandioca
- 120 grs. Manteca
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Agua
- 150 grs. Queso Gruyere
- 3 Huevos
- 20 cc. Crema de leche
- 1 cucharada/s Mostaza
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

