



TARTA DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 paquete de galletas integrales
- 90 g de margarina La Villita
- 900 g de queso doble crema La Villita
- 200 g de yogurt natural
- 250 g de azúcar
- 350 g de crema
- 2 cucharadas de grenetina
- 1 bote de mermelada de fresa

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es muy rica y además es súper fácil de hacer.

Primero trituramos las galletas. Derretimos la margarina y añadimos las galletas trituradas formando una pasta que debemos extender por el fondo de un molde desmoldable de unos 20 cm de diámetro. Conservamos esta mezcla en el congelador y mientras preparamos el resto de la receta.

Diluimos la grenetina en un poco de agua caliente y reservamos. Mezclamos la crema y el azúcar a fuego lento, retiramos y agregamos la grenetina disuelta para después verter el queso doble crema. Movemos constantemente hasta que la mezcla sea uniforme.

Colocamos la mezcla sobre el molde con la base de galleta, tapamos con papel film transparente y dejamos en la nevera unas 6 horas o de un día para otro.

A la hora de servir, cubrimos con mermelada y trozos de fresa para decorar.

¡A todos les encantará, amigas!