Receta La Villita

TARTA DE QUESO CON CHABACANOS

Porciones: 4 Tiempo de preparación 90 minutos

Postre

INGREDIENTES

Ingredientes para la masa:

- 1 huevo
- 25 g azúcar
- 250 g harina
- 125 g margarina La Villita

Ingredientes para el relleno:

- 760 grs de queso crema La Villita
- ½ taza de crema de leche
- 10 g de maicena
- 1 taza de azúcar
- Vainilla
- 4 huevos
- Mitades de chabacanos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, en esta ocasión les enseñaré cómo preparar una deliciosa tarta de chabacanos con queso:

Para la masa:

Mezclamos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea y dejamos reposar en refrigeración unas 2 horas. Preparamos el molde, untando margarina y espolvoreando por encima un poco de harina. Estiramos la masa sobre una superficie enharinada y colocamos sobre el molde. Horneamos 10 minutos a 180ºC.

Para el relleno:

Agregamos a la batidora el queso crema junto con el azúcar y la maicena, acremamos perfectamente; agregamos la crema de leche, la vainilla y sin dejar de batir a velocidad baja y agregamos los huevos uno a uno.

Reservamos el batido en refrigeración por 20 minutos, después de transcurrido ese tiempo agregamos el batido en el molde que contiene la costra de masa.

Acomodamos las mitades de chabacano boca abajo encima de la mezcla, y metemos al horno precalentado a 180°c por 40 o 45 minutos, sacamos y dejamos enfriar.

Una forma diferente de que nuestra familia disfrute de los chabacanos.