

Tarta queso con frutas al microondas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 paquete/s Galletas marías
60 gr Mantequilla - blanda
3 Huevos
1 tarrina/s Queso
2 Yogur - naturales
2 cucharada/s Maicena
Fruta - variada
Mermelada - (fresa o melocotón)

ELABORACIÓN

Se trituran las galletas y se mezclan con la mantequilla (previamente derretida) y un huevo hasta formar una pasta.

Se forra un molde con un plástico especial microondas y se le añade la pasta conseguida anteriormente. Se mezclan los demás ingredientes y se vierten sobre la pasta. Se pone el microondas a toda potencia durante 13 minutos. Una vez hecha se le añade la mermelada y la fruta. Enfriar.

Nota: El plástico es opcional, sólo si se quiere sacar la tarta del molde porque es más fácil.

No le puse galletas porque no tenía y le eché 2 huevos grandes (en vez de 3), 1 tarrina de queso de Burgos de 250 grs que se me iba a echar a perder y 1 vaso de yogur casero.