



Tarta de queso de té matcha



Tiempo de preparación: 40 minutos



Raciones: 5

INGREDIENTES

- 150g galletas digestiva
- 50g mantequilla
- 3 huevos
- 300g queso philadelphia
- 200 ml. de nata para montar
- Ralladura y zumo de 1 limón
- Endulzante al gusto
- 3 cucharadas de My Green Fuel
- Mermelada de frambuesas

PREPARACIÓN

1. Derrite la mantequilla y mezcla con las galletas previamente trituradas. Lleva a la base del molde, aplasta bien y reserva en la nevera.
2. Mezcla todos los ingredientes. Ayúdate de unas varillas para que no se forme espuma en la masa.
3. Divide la mezcla en dos partes y añade My Green Fuel a una de ellas.
4. Montaje: Intercala ambas mezclas (la de My Green Fuel y la normal) en capas sobre la base de galletas.
5. Hornea a 185°C durante 30 minutos aprox. Cuando lo saques verás que el centro aún está muy blandito, no pasa nada, se terminará de cocinar fuera del horno.
6. Cuenta atempere, añade la mermelada de frambuesas por encima.



609 567 839



CLaricetas.es



cLaricetas