

Tarta de queso con manzana

Subida por antonio el 07/04/2010

Etiquetas: Postres, Tmx



INGREDIENTES

500 g. de Queso fresco (tipo Burgos)

4 Huevos

80 g. de Harina

1 Manzana

220 g. de Azúcar

Azúcar avainillado

1 Cucharadita de postre de Canela molida

Almendras laminadas

PREPARACIÓN

Cascamos los huevos en un cuenco grande y los batimos con el azúcar hasta que se forme una pasta espumosa.

Añadimos la harina, el azúcar avainillado y la canela, mezclamos bien, incorporamos el queso y trituramos con la batidora hasta que quede una crema suave. Pelamos la manzana, la cortamos en láminas y la unimos rápidamente a la masa.

Untamos un molde con mantequilla y vertemos la masa. Cubrimos con las almendras laminadas y espolvoreamos un poco de azúcar sobre ellas. Introducimos en el horno precalentado a 185°C durante 30 a 40 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Pasado el tiempo comprobamos con un palillo si está cocida. Si aún le faltara y las almendras estuvieran ya doradas se tapa con papel de aluminio y se pone un poco más. Dejaremos enfriar totalmente y la ponemos en el frigorífico.