










TARTA DE QUESO AFUEGA'L PITU

- Derretir la mantequilla 
- Moler las galletas y remojar con la mantequilla 
- Untar con un poco de mantequilla el fondo del molde y poner la base de las galletas 
- Hornear a 180° durante 10' 
- Batir los huevos, la leche condensada, el queso y el requesón en la batidora para que no queden grumos 
- Añadir al final la nata líquida 
- Echar el relleno sobre la base de las galletas 
- Hornear a 180° unos 40'-45' 
- LISTO PARA SERVIR** 



INGREDIENTES:

½ barra de Mantequilla de la Central Lechera
½ paquete de galletas de María

4 huevos
500 g. leche condensada
200 g. queso afuega'l pitu
300 g. requesón
200 ml. nata líquida

Mermelada al gusto (frambuesa, melocotón...)