

## TARTA DE QUESO CON LECHE EN POLVO

### INGREDIENTES:

280 grs. de leche en polvo  
240 grs. de azúcar  
60 grs. de harina floja  
900 grs. de nata líquida  
400 grs. de huevos  
120 grs. de mantequilla



### **Modo de hacerlo:**

En un perol ponemos el azúcar, la harina previamente tamizada y la leche en polvo. Mezcamos muy bien, removiendo con una varilla.

En un perol ponemos los huevos un poco batidos, la mantequilla derretida y la nata. Mezclamos todo. Ponemos a calentar, removiendo con varilla. Dejamos que se caliente sin que llegue a cocer (máximo 60 °).

Añadir el caldo a la mezcla primera (harina, azúcar, leche en polvo).

Remover para mezclar bien el conjunto total y parar a llenar el molde. Dejar un ligero borde sin llenar.

Cocer a 180 ° C, 50 minutos.

### **Presentación:**

Una vez cocida se deja enfriar y se aplica sobre la superficie una capa de mermelada al gusto.