



ESTADOS UNIDOS

“TARTA DE QUESO CON SABOR A LIMÓN”

INGREDIENTES:

50	Galletas tipo napolitanas
100 gr	Mantequilla
¼ litro	Zumo de limón
1 cdita	Ralladura de limón
500 gr	Queso tipo Philadelphia
250 ml	Leche condensada
4	Huevos
½ cdita	Esencia de vainilla
	Canela en polvo



PREPARACIÓN:

1. Se mezclan las galletas trituradas con la mantequilla derretida y la canela. Con esta mezcla se forra el fondo de un molde de los de aro, de los que se desmontan.
2. Se mete al horno a 175° durante 5 minutos.
3. Con la batidora mezclar la leche condensada, el zumo y ralladura de limón, los huevos y la vainilla. Después añadir el queso Philadelphia.
4. Vierte la mezcla sobre el molde forrado con las galletas y se pone al horno, previamente calentado a 200°, sobre 45 minutos.
5. Al sacar la tarta del horno se pasa un cuchillo o paleta alrededor y se desmolda.
6. Dejarla en el frigorífico durante al menos 4 horas.

Courtney Hightower