

Tarta de Queso al Horno

Esta receta es una versión "light" de una receta de tarta de queso que me trajo Carmen, una paciente, para hacerse una tarta baja en calorías para su cumpleaños. Y la verdad es que, sino dices que es light uno no se da cuenta.

INGREDIENTES:

- 4 Huevos
- 1 Yogur desnatado limón o natural
- 300g Queso de untar light (tipo Philadelphia) o 400g Requesón
- 50g Pan de molde integral (2 rebanadas pequeñas)
- 200ml Leche desnatada
- C/S Sacarina liquida (al gusto)
- 4 Quesitos en porciones desnatados (tipo El Caserío)
- C/S Mermelada de fresa sin azúcar (opcional)
- Ralladura de medio limón o 1 cucharada esencia de vainilla

12

Raciones



ELABORACIÓN:

- 1º Precalentar el horno a 150°C
- 2º Poner todos los ingredientes en un bol y triturar hasta que quede una mezcla homogénea.
- 3º Verter en un molde apto para el horno (no muy grande para que salga gordita)
- 4º Hornear a 150°C durante 1 hora y media.
- 5º Dejar enfriar dentro del horno totalmente.
- 6º Servir frío, con la mermelada de fresa aparte o por encima