



## Tarta de queso con Nutella®



### Una deliciosa rebanada navideña

Pastel de queso y Nutella®: ¿te parece una combinación posible? ¡Ahora, sí! Descubre cómo esta nueva receta con queso ricotta te permitirá disfrutar de un poste tradicional combinado con Nutella®. ¡Esta Navidad se está poniendo interesante!

#### Ingredientes

- 75 g de requesón
- 75 g de yogur griego
- 57 g de azúcar
- 19 g de harina de fuerza (Manitoba)
- 1 huevo
- 1 g de sal
- 1 vaina de vainilla
- 75 g de nata para montar
- 1 paquete de masa quebrada preparada
- 120 g de Nutella®





### Paso 1

- Utilice un molde redondo de unos 22 cm de diámetro con mecanismo de cierre para una fácil extracción.
- Cubra el fondo y los laterales con la masa quebrada ya preparada.



### Paso 2

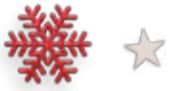
- Realice algunos orificios con un tenedor. A continuación colóquelo en el frigorífico para que repose.
- Mientras tanto, corte la vaina de vainilla longitudinalmente por la mitad con ayuda de un cuchillo y raspe las semillas.
- En un bol pequeño, bata ligeramente el huevo.



### Paso 3

- Prepare la masa para la tarta de queso mezclando el requesón y el yogur junto con el azúcar, los huevos ligeramente batidos, la harina tamizada, la sal y las semillas de vainilla. Mezcle todos los ingredientes con una batidora.





#### Paso 4

- En otro bol, monte la nata (no excesivamente) e incorpórela a la mezcla.



#### Paso 5

- Vierta la mezcla en el fondo de la masa quebrada hasta cubrir 3/4 del molde.
- Hornee a 175° durante unos 30 minutos o hasta que suba la tarta y la superficie adquiera un tono ligeramente dorado. No deje cocinar en exceso la tarta, puesto que de lo contrario puede quedar demasiado seca.
- Introduzca un palillo en el centro de la tarta para comprobar que está hecha (que no quede líquida): cuando esté lista, el palillo saldrá limpio, pero ligeramente más oscuro.



#### Paso 6

- Retire la tarta del horno y deje enfriar.
- Una vez desmoldada, decore la superficie con Nutella®. Puede dibujar 8 árboles de Navidad, uno por ración.

