

TARTA DE QUESO CON GALLETAS LOTUS

<https://www.youtube.com/watch?v=RQsCs53uAAw>



1º: ELABORACIÓN DE CREMA DE GALLETAS LOTUS .

<https://www.youtube.com/watch?v=Gid0PjhNA00>

INGREDIENTES:

 <p>150 ML. LECHE</p>	 <p>170 GR /22 GALLETAS LOTUS</p>	 <p>10 GR. CUCHARADAS DE ACEITE DE GIRASOL</p>
 <p>20 GR. CUCHARADAS</p>	 <p>1 GR CUCHARADA</p>	 <p>75 GR. CHOCOLATE BLANCO PARA FUNDIR</p>

ELABORACIÓN:

1. Trituramos las galletas y reservamos.
2. En un cazo fuego medio ponemos la leche y el chocolate hasta que se derrita (sin llegar a hervir).
3. Incorporamos el azúcar glass y la canela hasta integrarlos.
4. Añadimos la mezcla del cazo a las galletas trituradas, hasta que esté todo bien unido.
5. Trituramos todo bien para que no queden grupos.
6. Por último añadimos el aceite y seguimos triturando.
7. Introduce la mezcla en un bol hermético y métela en el frigorífico.

2º ELABORACIÓN DE LA TARTA

<https://www.youtube.com/watch?v=RQsCs53uAAw>

INGREDIENTES PARA LA BASE:

	
200 GR. GALLETAS	60 GR. MANTEQUILLA

PREPARACIÓN:

1. PONEMOS PAPEL DE HORNO EN EL MOLDE.
2. TRITURAMOS LAS GALLETAS.
3. DERRETIMOS LA MANTEQUILLA
4. MEZCLAMOS LOS DOS INGREDIENTES.
5. PONEMOS LA MEZCLA BIEN EXTENDIDA EN LA BASE DEL MOLDE A UTILIZAR.
6. METEMOS EL MOLDE AL FRIGORÍFICO

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

		
450 GR. QUESO UNTAR	120 GR. AZÚCAR	3 HUEVOS
		50 GR. DE CREMA DE GALLETAS LOTUS
1 Y ½ CDAS HARINA	175 GR. MANTEQUILLA	
		
12 GR. AZUCAR VAINILLADO	GALLETAS LOTUS	

PREPARACIÓN :

1. PRECALENTAMOS EL HORNO A 160º SIN AIRE, CON CALOR ARRIBA Y ABAJO.
2. PONEMOS EN UN BOL EL QUESO CREMA, LA CREMA DE GALLETAS LOTUS, EL AZÚCAR Y EL AZÚCAR VAINILLADO.
3. BATIMOS HASAT INTEGRAR TODOS LOS INGREDIENTES.
4. AÑADIMOS LA MANTEQUILLA DERRETIDA.
5. AÑADIMOS LOS HUEVOS DE 1 EN 1.
6. POR ÚLTIMO AÑADIREMOS LA HARINA, REMOVEREMOS BIEN PARA QUE NO QUEDEN GRUMOS.
7. VERTEMOS LA MEZCLA EN LA BASE PREPARADA ANTERIORMENTE.
8. COLOCAREMOS GALLETAS LOTUS POR ENCIMA, DE FORMA ORDENADA.
9. HORNEAMOS DURANTE 45 MINUTOS.
10. UNA VEZ HORNEADO LO DEJAREMOS EN EL HORNO CON LA PUERTA ENTRE ABIERTA 1 HORA MÁS.
11. DESPUÉS LO SACAREMOS DEL HORNO, LO DEJAMOS ENFRÍAR POR COMPLETO.
12. UNA VEZ ENFRIADO LO METEREMOS EN EL FRIGORÍFICO DURANTE UNAS 3 Ó 4 HORAS.