



Así se cocina la Tarta Cremosa de Flor de Guía de Cristina Codina

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

7 huevos
280 gr de azúcar
30 gr de maicena
450 gr de queso Mascarpone
550 gr de queso Flor de Guía
500 gr de nata

Precalentamos el horno a 200° C y forramos con papel de hornear un molde redondo de 24 cm.
Seguimos estos pasos:

- 1.- En el cuenco grande, mezclamos los huevos y el azúcar.
- 2.- Introducimos los quesos y batimos hasta que no queden grumos.
- 3.- Intrducimos el resto de los ingredientes y mezclamos.
- 4.- Vertemos en el molde y lo metemos en el horno entre 45-50 minutos.
- 5.- Dejamos enfriar en el horno cerrado durante 30 minutos.

RECETA DE THERMOMIX

- 1.- Ponemos en el vaso los huevos y el azúcar y batimos 50 s velocidad 6
- 2.- Introducimos el resto de los ingredientes y batimos 50 s velocidad progresiva de 6-8.
- 3.- Vertemos en el molde
- 4.- Introducimos en el horno a 200 °c por 45-50 minutos.

PRESENTACIÓN

Para darle un toque algo más dulce, recomendamos acompañar este postre con helado y con la aromática miel del municipio grancanario de Tejeda.