

TARTA DE QUESO COTTAGE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Tiempo enfriando: 2 horas o más

Salen 6 porciones pequeñas



Ingredientes:

- 1 taza de queso cottage
- 1/4 taza de yogurt griego vainilla o natural
- 1 huevo
- 2 1/2 cucharadas de jarabe de arce puro, **ver nota**
- 1 1/2 cucharadas de maicena
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de ralladura de limón

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde de 12 cm/6 pulgadas con papel pergamino.
2. En el recipiente de la licuadora de alta potencia agregar todos los ingredientes y licuar hasta que quede una mezcla sin grumos y homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 30 a 35 minutos, o hasta que los bordes estén firmes y comiencen a dorarse. El centro debe estar ligeramente tembloroso, pero no blando.
4. Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de refrigerar durante varias horas o durante la noche.
5. Untar o espolvorear con los ingredientes que desees antes de servir. Yo cubrí el mío con un poco de granola y una jalea de fresa que hice en casa(ver notas), luego servir, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El jarabe de arce lo puedes sustituir por miel o azúcar o el endulzante que prefieras.

una pizca de Luna - Tarta de Queso Cottage

*Para hacer la jalea de fresa, utilice unas cuantas fresas, las agregue a una sartén pequeña con un chorrito miel, un poquito de una mezcla de agua y maicena, con un tenedor las aplaste y luego deje hervir por unos 5 a 8 minutos y lista.

*Esta receta se puede duplicar fácilmente para hornear en un molde más grande.

*Lo puedes conservar en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por una semana.

www.unapizcadeluna.com