



TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE



15 MINUTOS



40 MINUTOS



SALEN DE 4 A 6 PEDAZOS

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 300 F (150 C) y forrar un molde para pastel de 15 centímetros con papel para hornear.
2. En un recipiente mediano agregar el queso crema, los huevos y la vainilla, batir bien por unos segundo hasta que todo esté bien mezclado. (puedes hacerlo con mezclador manual o con batidora eléctrica).
3. Añadir el azúcar y volver a mezclar hasta que esté integrada e incorporar el chocolate derretido, mezclar bien. Queda una mezcla cremosa y sin grumos.
4. Vertir la mezcla en el molde para hornear preparado y hornear por 40 minutos. Sacar del horno, dejar enfriar y luego estar listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Lo que sobre lo puedes guardar en el refrigerador hasta por 5 días. Al momento de comerlo sacarlo unos 30 minutos antes de servirlo para que esté suave y no se sienta helado.

Ingredientes

- 250 gr. de queso crema, temperatura ambiente
- 1 cucharadita de vainilla
- 4 huevos
- 60 gr. de azúcar
- 200 gr. de chocolate oscuro, derretido