



PASTEL DE QUESO Y MIX DE BERRIES

Ingredientes

- 1 Paquete de galletas FITNESS® de salvado (270 g)
- 4 Cucharadas de mantequilla derretida
- 2 Huevos
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ® light
- 250 queso fresco/quesillos sin sal
- 1 Limón (ralladura y jugo)
- 500 g de mix de berries

Preparación

1.- Muele las galletas FITNESS® con la ayuda de una procesadora 1-2-3, junta con la mantequilla derretida y mezcla bien. Acomoda esta preparación sobre la base y bordes de un molde para tarta desmontable de 26 cm de diámetro. Refrigerera mientras avanzas con el siguiente paso de la preparación.

2.- Aparte juntar en el jarro de una juguera los huevos con la leche condensada NESTLÉ® mas el queso fresco y la ralladura de limón. Procesa a velocidad alta hasta moler todo y homogenizar.

3.- Vierte esta mezcla sobre el molde con la masa de galleta, enseguida acomoda en toda la superficie los berries surtidos de manera que queden bien dispersos. Lleva la preparación con cuidado a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos hasta cuajar y dorar levemente la superficie. Retira y deja enfriar antes de servir.



Dificultad:
Baja



Porciones:
16



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	130 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	5.9 g
Colesterol:	35 mg
H. de Carbono:	15.0 g
Fibra Dietética:	2,3 g
Sodio:	194 mg