



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	319 Kcal
Proteínas:	8.6 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	91.0 mg
H. de Carbono:	45.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	178 mg

MINI KUCHEN DE YOGHURT A LA NARANJA

Ingredientes

Masa

2 Tazas de harina

½ Taza de azúcar granulada

½ Taza de margarina

1 Huevo

leche líquida necesaria

1 Gelatina sabor naranja

Relleno

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

Ralladura de 2 naranjas

¼ Taza de jugo de naranjas

4 Huevos

3 yoghurt natural Griego NESTLÉ®

1 Gelatina de naranja sin azúcar

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con la azúcar granulada, añade la margarina y comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas como arena. Agrega el huevo de una vez y trabaja con tus manos hasta obtener una masa compacta, si la masa está un tanto seca, agrega leche líquida necesaria Estira la masa sobre un molde para tarta de 26 a 28 cm de diámetro aproximado previamente enmantecado y enharinado.

2.- Pincha la masa con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C durante 10 a 15 minutos hasta cocer levemente. Mientras, Aparte junta en el jarro de una licuadora la leche condensada NESTLÉ® con la ralladura de naranja, el jugo de naranja, los huevos y el yoghurt natural Griego NESTLÉ®, mezcla bien y procesa hasta unificar.

3.- Una vez lista la masa pre-cocida. Vierte la mezcla anterior y lleva a horno nuevamente a la misma temperatura durante 15 a 20 min., hasta que la mezcla cuaje completamente y se dore levemente. Una vez lista, retira del horno, enfría y desmolda. Prepara la gelatina de naranja según sus indicaciones y dispone una cantidad sobre cada tartita simulando un espejo. Idealmente lleva a refrigeración para servirla bien fría.

