



BIZCOCHITO DE QUESO CON KINDER® CHOCOLATE



Hmmm, deliciosa tarta de queso con Kinder® Chocolate.

Me gusta | 1

1 hora 25 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

4 huevos

200 g de azúcar

1 pizca de sal

500 g de requesón

1 taza de crema agria (200 g)

1 paquete de pudín de vainilla en polvo

2 cucharaditas de fécula de maíz

Ralladura y jugo de un limón sin tratar

12 barras de Kinder® Chocolate (150 g)

Aceite para la bandeja

También: marco de horneado cuadrado

INSTRUCCIONES:

1

Para la masa, separa los huevos, bate las claras con 50 g de azúcar y sal hasta que estén firmes, y refrigera. Mezcla el requesón, la crema agria, las yemas de huevo, el azúcar restante, el pudín en polvo, la fécula, y la ralladura y jugo de limón. También incorpora con cuidado las claras de huevo.

2

Rompe el chocolate en trozos pequeños y vuelve a cortar en dos. Coloca el marco de horneado (aprox. 20 x 25 cm) en una bandeja de horno engrasada y vierte la masa.

3

Hornea la tarta de queso en un horno precalentado a 160 °C (ventilador 140 °C) durante 55-60 minutos. Después de 35 minutos de horneado, extiende los trozos restantes de Kinder® Chocolate encima y presiona suavemente. Deja que el pastel se enfríe sobre una rejilla, córtalo en trozos, espolvorea con azúcar en polvo si lo deseas y sirve.

Información nutricional:

Porciones: 20

Por porción: 69 g

Por porción: 149 kcal

< Receta anterior

< Volver a recetas

Receta siguiente >

