

FLAO

INGREDIENTES:

para la masa:

1/2 cubilete de aceite

1/2 cubilete de agua

1/4 de cubilete de anís

1 cucharada de anís en grano

3 cubiletes de harina

sal.

para el relleno:

400 gr de queso fresco

2 cubiletes de azúcar

Cáscara de 1 limón (parte amarilla)

el zumo del limón

4 huevos

unas hojas de hierbabuena

PREPARACIÓN

Masa: Vierta los ingredientes de la masa excepto la harina. Programe velocidad 4 durante unos segundos. Agregue la harina y mezcle, pasando de forma progresiva, por las velocidades del 1 al 10 repitiendo 3 ó 4 veces. Dejar reposar. Estire la masa con el rodillo y forre un molde para tarta de 26 ó 28 cm de diametro.

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar, la cascara de limón y 2 ó 3 hojitas de hierbabuena. Bata progresivamente a velocidad 5-7-9. Cuando esten bien glaseado, incorpore los huevos, el queso y el zumo del limón y batir de nuevo a velocidad 8 durante unos segundos.

Vierta la mezcla en el molde preparado. Introducir en el horno previamente calentado a 180°, durante 30 minutos, aproximadamente, hasta que este bien cuajado. Pinche el centro de la tarta para ver si esta cuajado

Desmoldar, espolvoree con azucar glas y adornar con rodajas de kiwi.