

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:02
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/torta-de-queso-rellena.html>

Torta de queso rellena

INGREDIENTES

250 gr. de harina
50 gr. de manteca de cerdo
1 huevo
30 gr. de azúcar
1/2 dl. de leche
1 cucharadita de anís seco
Una pizca de sal
Para el relleno:
400 gr. de queso tierno
250 gr. de azúcar
4 huevos
Unas 15 hojas de hierbabuena fresca

PREPARACIÓN

Hacer un volcán con la harina y poner en el centro todos los ingredientes de la masa.

Trabajar primero con un tenedor y luego con las manos, hasta formar una pasta homogénea, suave y elástica. Dejar descansar 15 minutos.

Precalentar el horno a 160°.

Preparar el relleno en un bol, batir un poco los huevos con el azúcar. Incorporar el queso, desmenuzado, trabajar un poco y añadir las hojas de hierbabuena picadas finas y el anís; mezclar bien.

Extender con el rodillo la pasta preparada anteriormente, forrar un molde, de manera que cubra hasta el borde.

Rellenar con el preparado del queso y llevar al horno una media hora.

Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glasé.