

Cuando estéis mellados este será uno de vuestros postres
Tarta de queso de Pinillos de Polendos

- 5 huevos - Leche de soja al gusto - 200 gr. de queso curado de oveja
- Tres cucharadas de miel de azahar - Tres cucharadas de azúcar integral de caña
- 10 galletas de manzana sin azúcar- 50 gr. de queso parmesano rallado - Uvas pasas



1

Se pone el queso de oveja, en trocitos, con la leche, la miel, el azúcar y los huevos en la batidora y se bate hasta conseguir que todos los ingredientes queden bien mezclados.



2

Se engrasa un molde y se pone un fondo de masa y un piso de galletas que se cubre con otra capa de la misma masa hasta que se acabe.



3

Se espolvorea con queso parmesano y pasas y se hornea durante cuarenta minutos aproximadamente a horno medio-alto. Se sirve fría después de pasar al menos 6 horas en la nevera.

Curiosidad

El clásico turrón blando de Alicante a base de miel o azúcar y almendras, se llama en Turquía "miel turca"



Valores Nutricionales

Sodio
Calcio
Potasio

Sugerencias

- Aunque la miel de azahar es la mejor, se puede sustituir por otra si es suave.
- una bola de helado de queso o mantecado complementará muy bien a la tarta.