

# Tarta de requesón casero

Tarta de requesón casero, una tarta refrescante para el calor, nosotros mismos haremos el requesón para confeccionar nuestra tarta.

## ingredientes

- 2 litros de Leche Entera Fresca
- 2 Limones
- 2 cucharaditas de Sal
- 50 gr de Maicena
- 3 Huevos
- 30 gr de Mantequilla
- 200 ml de Nata
- 120 gr de Azúcar

## elaboración Tarta de Requesón Casero

Comenzamos preparando el requesón, pondremos la leche en una olla y la llevaremos hasta la temperatura de 90º, cuando llegue a esta, la retiramos del fuego y le añadimos el zumo de los 2 limones previamente colado, removemos para que se reparta por toda la leche y lo dejamos enfriar durante 2 horas.

Pasado ese tiempo veremos que ya tenemos cortada la leche, con un colador grande y una gasa fina colamos y nos debería quedar en la gasa el requesón y filtrarse el suero que desecharemos.

Apretamos la gasa para que nuestro requesón suelte más suero y nos quede en su punto.

Aproximadamente obtendremos 500 gr de requesón.

En un bol pondremos los huevo y el azúcar, batimos hasta que

se integren los dos ingredientes, después añadimos la nata, el requesón, la mantequilla que previamente habremos atemperado y por último la Maicena.

Removemos todo hasta que se forme una masa con poca consistencia pero en la que todos los ingredientes estén disueltos, sin grumos.

Ponemos la masa en un molde que previamente habremos untado con mantequilla y lo llevamos al horno precalentado a 180º y lo tendremos allí durante 45 minutos.

Dejamos enfriar antes de desmoldar y la metemos en la nevera unas 2 horas antes de consumirla.

Ya tendremos nuestra tarta de requesón casero.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.