



## Tarta de queso fácil sin horno

### Descripción



Si buscamos una receta de tarta de queso sin horno y sin ninguna complicación, sin duda la hemos encontrado, porque con pocos ingredientes y menos trabajo, tendremos una para chuparnos los dedos.

**Ingredientes:** (Para ocho personas).

- Caramelo líquido, puede ser comprado o casero.

- 500 ml de leche evaporada. La original lleva nata líquida.
- 400 gr de azúcar.
- 500 ml de leche.
- 270 g de queso crema, tipo Filadelfia o vuestro favorito.
- 2 sobres de cuajada. Me gusta la Royal.

#### Preparación:

Para hacer un caramelo casero, os dejo algunos enlaces de recetas de postres que lo llevan. [Flan de melocotón](#), [Flan de requesón](#), [Quesillo de yogur](#), [Corona de manzana](#).

Escogemos el molde que nos guste, también tenemos la opción de elegir moldes individuales. En esta ocasión es uno de cristal de 26 cm de diámetro por 6 cm de profundidad.

Hacemos el caramelo y vertemos en el molde, procuraremos cubrir lo más y mejor posible el fondo y los bordes del molde.



En una cazuela echamos la leche evaporada, los sobres de cuajada y removemos hasta que se disuelva.



*default watermark*

Añadimos el resto de los ingredientes.



Mezclamos con una batidora, ponemos a fuego medio-suave, **sin dejar de remover** hasta que



*default watermark*

Retiramos del fuego y vertemos la mezcla en el molde (o moldes) caramelizado. Si deseamos podemos poner unas galletas o unos sobaos para que el desmoldar nos sirvan de base, yo no lo hice.



Esperamos a que enfríe y metemos en la nevera hasta el momento de servir. Desmoldamos y disfrutamos de una tarta suave y delicada.

M is fácil imposible y  mirad qué resultado!



**Consejo:** La hice de víspera. He optado por no poner m is decoración que el caramelo. No me ha cabido toda la crema en el molde, la puse en dos vasitos con unas galletas en el fondo.  Aqu  no se tira nada!

Vis  tanos en Facebook: [facebook.com/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En la web: [www.masqpostres.es](http://www.masqpostres.es)

Danos tus opiniones o consultas en el correo: [hola@masqpostres.es](mailto:hola@masqpostres.es)

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en  «Suscr  bete » en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

## Categoría

1. Postres

**Fecha de creación**

septiembre 1, 2017

**Autor**

admin

*default watermark*