



TARTA HELADA DE CREMA DE AVELLANA

Ingredientes:

BASE

180gr de galletas tipo Marias molidas

75gr de mantequilla sin sal fundida

Relleno

75gr de avellana o almendra fileteada y sin cáscara

500gr de queso ricotta o mascarpone

60gr de azúcar glass

400gr de crema de avellana

Procedimiento:

En el procesador de alimentos muele la galleta. Agrega la mantequilla fundida y mezcla hasta formar una pasta suave.

Reserva 1/4 taza de la pasta de galleta y el resto úsalo para cubrir la base de un molde mediano. Refrigerar.

Vierte al procesador de alimentos las almendras o las avellanas, el queso, el azúcar glass y la crema de avellana. Mezcla para que todos los ingredientes se integren.

Vierte dentro del molde con la base de galleta y espolvorea con el resto de la galleta molida que reservaste.

Congela por 2 horas o hasta que esté completamente firme.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	NA
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8 porciones