PASTEL DE QUESO, NARANJA Y MIEL

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 600 g de queso de untar
- 1 unidad de naranja
- 50 g de nueces picadas
- 200 g de galletas maria
- 60 g de miel de azahar
- 20 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 40 g de azúcar
- 4 unidades de huevo
- 5 g de canela
- 3 g de vainilla en polvo

LA PREPARACIÓN

- Pica bien las galletas, hasta llenar 1 taza, trabaja la harina resultante con la mantequilla, en un cuenco grande. Si ves que está muy espesa para trabajarla añade unas gotas de leche.
- Incorpora las nueces bien picadas, 2 cucharadas de azúcar y la canela. Mezcla todo muy bien. Forra un molde circular con esta mezcla y métela en la nevera. Precalienta el horno a 200º C.
- Ralla la piel de la naranja y resérvala. En otro cuenco, bate el queso con el resto del azúcar, la miel, la harina y la vainilla. Mezcla bien hasta que obtengas una crema. Añade los huevos y sigue

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 33.6 g	Grasas 38.2 g
Kcal 547	Proteinas 16.1 g

batiendo. Al final, agrega la ralladura de naranja.
- Vierte la crema en el molde y mételo en el horno durante 1 hora, después de bajar la temperatura a 170 ºC. Retira y deja enfriar antes de desmoldar y servir.