Torta De Queso Sin Harina (Thermomix)

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **5** claras + 3 yemas
- ✔ **250 gr.** o 1/2 paquete de ricota magra
- ✔ **300 gr.** queso crema light (sugerimos el finlandia balance)
- ✔ esencia de vainilla
- ✔ ralladura de 1 limón
- ✔ **8/10** sobres de edulcorante o 2 cdas. soperas de stevia líquido

Preparación

1. Colocar la mariposa en el vaso.
2. Agregar las claras y colocar la tapa. batir 4 mins/ VEL 4.
3. Retirar del vaso y reservar.
4. Agregar al vaso la ricota, las yemas, ralladura de limón, esencia de vainilla, queso crema y edulcorante.
5. Colocar la tapa.
6. Mezclar, 1 MIN/VEL 3.
7. Agregar las claras de a partes, mezclando 20 segs/ VEL 2, volver a agregar otro poco, repetir.
8. Hasta que todo esté integrado.
9. De a poco para que las claras no se bajen.
10. Volcar la preparación en un molde redondo con base papel manteca.
11. Cocinar al horno por 30/40 minutos aproximadamente.
12. Dejar enfriar y cubrir con frutos rojos o frutillas o la fruta que te guste.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038