



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de queso Philadelphia.
- 3 yogures naturales.
- 3 cucharadas rasas de maicena.
- 3 huevos.
- 7 (ó 10) cucharadas de azúcar.

### PREPARACIÓN:

1. Introduce todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y **bate todo bien en velocidad 6**
2. Vierte la mezcla en un molde apto para microondas.
3. Mete el molde en el micro unos 13-15 minutos (potencia aprox. 700 W)
4. Para saber si está cuando haya acabado, pincha la tarta con un palillo y si sale limpio ya está hecha.
5. Luego la desmoldas y le pones una capa de mermelada de arándanos por encima. Deja enfriar en la nevera.
6. **NOTA:** A veces le hago una base de galletas.
7. Trituro aproximadamente 1/2 paquete de galletas en velocidad máxima, añado mantequilla derretida (aproximadamente 70 gramos al gusto) y **mezclo todo bien unos 10 segundos en velocidad 5-10**
8. Extiendo una capa de galletas con mantequilla en el fondo del molde y un minuto al microondas.
9. Esto se hace primero y luego encima se hecha la mezcla anterior.