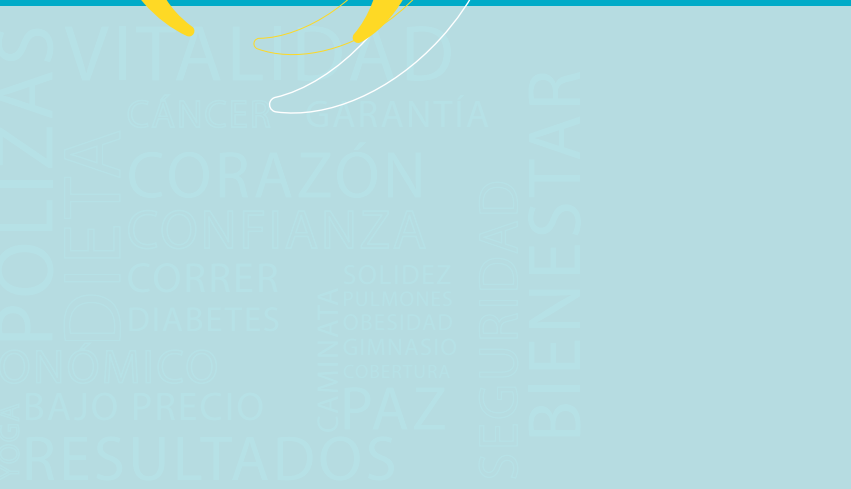


TARTA DE QUESO CON GRANADA Y MIEL



INGREDIENTES:



- 250g de queso crema
- 1/2 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de granada desgranada
- Miel para decorar
- Base de tarta preheada

PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- 2 En un tazón grande, bate el queso crema con el azúcar hasta que quede suave y cremoso.
- 3 Agrega los huevos, uno a la vez, batiendo bien después de cada adición.
- 4 Incorpora el extracto de vainilla y mezcla hasta que esté bien combinado.
- 5 Vierte la mezcla de queso crema sobre la base de tarta preheada y extiéndela de manera uniforme.
- 6 Espolvorea las semillas de granada sobre la mezcla de queso crema.
- 7 Hornea la tarta en el horno precalentado durante 25-30 minutos, o hasta que esté ligeramente dorada en los bordes y firme en el centro.
- 8 Deja enfriar la tarta a temperatura ambiente y luego refrigérala durante al menos 2 horas antes de servir.
- 9 Antes de servir, decora la tarta con un chorrito de miel sobre las semillas de granada. ¡Disfruta de esta deliciosa y original tarta de queso con granada y