

Vasitos de tarta de queso

INGREDIENTES

● SEMILLAS DE CHÍA	2C	● AGUA	180ML
● MUESLI	100GR		
● CREMA DE ALMENDRAS	1C		
● REQUESÓN O RICOTTA	400GR		
● LECHE	80ML		
● PASTA DE DÁTIL	40GR		
● FRESAS	200GR		
● DÁTILES	6 UNIDADES		

PREPARACIÓN

- PON LAS SEMILLAS DE CHÍA A REMOJAR. DÉJALAS REPOSAR DURANTE 5 MINUTOS, REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO, O HASTA QUE LA MEZCLA SE HAYA ESPESADO.
- PONER EL MUESLI EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS Y TRITURAR HASTA QUE PAREZCA PAN RALLADO. AÑADIR LA MEZCLA DE SEMILLAS DE CHÍA Y LA CREMA DE ALMENDRAS, LUEGO TRITURAR HASTA QUE ESTÉ BIEN COMBINADA. PUEDES HACER UNA TARTA DE QUESO O PUEDES PONERLO EN VASITOS Y TOMARLO COMO SNACK. CON LAS MANOS HÚMEDAS, PRESIONAR LA MEZCLA EN UN MOLDE DE TARTA DE BASE SUELTA DE 22 CM (3 CM DE PROFUNDIDAD) ENGRASADO. EN AMBOS CASOS DEJAR ENFRIAR EN LA NEVERA.
- COLOCAR EL REQUESÓN, LA LECHE Y LA MITAD DE LA PASTA DE DÁTIL EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS LIMPIO. TRITURAR HASTA QUE QUEDE SUAVE. TRANSFERIR LA MEZCLA A UN BOL. AÑADIR EL TOMILLO Y REMOVER PARA COMBINAR. EXTIENDA LA MEZCLA EN EL MOLDE DE LA TARTA O EN LOS VASITOS. REFRIGERE DURANTE TODA LA NOCHE O HASTA QUE LA BASE HAYA CUAJADO.
- PARA HACER EL SIROPE CASERO DE FRESA COLOCA LAS FRESAS, LOS DÁTILES Y EL AGUA EN UNA BATIDORA POTENTE Y BÁTALO HASTA QUE LA CONSISTENCIA SEA SUAVE Y HOMOGÉNEA.
- VIERTE LA MEZCLA EN UNA OLLA Y COCINA A FUEGO MEDIO 15 MINUTOS HASTA QUE SE REDUZCA. APAGA EL FUEGO Y DEJA REPOSAR 10 MINUTOS.