

TARTA DE QUESO

Pilar Mar. Ceip. Calixto Ariño

Zaragoza , Sábado 20 de junio de 2020

**Si vas a hacer una tarta,
mejor que sea de queso,
porque yo te garantizo
que te van a dar un beso.**

**Luego se vierte la masa
que había en la batidora
y se deja a fuego medio
en el horno media hora.**

**Tres huevos de los hermosos,
queso fresco medio kilo
tres cucharadas de azúcar,
todo junto y bien batido.**

**Se prueba con un palillo
cuando crees que está hecha.
Si el palillo sale seco,
la tarta ya está perfecta.**

**Se añade café soluble,
o una manzana rallada.
Pero si te gusta el queso
no tienes que añadir nada.**

**Se deja un rato enfriar,
se desmolda y a la mesa.
También se puede adornar
con mermelada de fresa.**

**Machacarás seis galletas
con cuidado en el mortero,
y las pondrás en un molde
que has engrasado primero.**

**En verano o en invierno,
que no falte en tu cocina,
porque esta tarta de queso
es realmente divina.**