

Tarta de queso con Cantharellus cibarius.



Ingredientes:

- 3 huevos, 2 yogures naturales, 1 paquete de nata líquida mediano 1 vaso de leche, 1 vaso de harina, caramelo líquido, 6 porciones de quesitos (tipo el caserío o similar), 6 cucharas de azúcar, 200 gr. de *Cantharellus cibarius* caramelizados.

Elaboración:

- En un bol grande ponemos todos los ingredientes menos las setas. Lo batimos bien con una batidora hasta que quede muy fino.
- Elegimos un molde apropiado de horno. Untamos este molde con caramelo líquido y colocamos los *Cantharellus cibarius* caramelizados en el fondo, haciendo una capa.
- Luego vertemos la mezcla que habíamos preparado y lo introducimos al horno, al baño María 1 hora a 200°.