



## Tarta de queso de maroilles

1h 30 min 

2 

15 min a 200°C 



### Ingredientes

Ingredientes para la masa: 250g "Mix Pan" Mix B Schär, 2 huevos, 50g de margarina, 10g levadura fresca o 1/2 sobre de levadura seca, 80ml de leche tibia

Ingredientes para el relleno: 200g de queso Maroilles (o otro queso aromático), 1 huevo, 150ml de crema de leche, sal, pimienta

### Preparación

Disuelva la levadura en la leche. Tamice la harina sobre el plano de trabajo, añada lo huevos, la mantequilla y la levadura disuelta y amáselo todo rápidamente. Ponga la masa en un molde engrasado y enharinado y déjela reposar para 1 hora. Coloque el queso cortado en trocitos sobre la masa y vierta encima la mezcla de huevo y crema de leche salpimentada. Hornee 15 minutos en el horno precalentado a 200°C. Se sirve caliente.

