

RECETA TARTA DE QUESO

Vas a organizar la receta de **TARTA DE QUESO** para que puedan probarla tus compañeros de clase... ¿Te atreves a cocinar?



Primero, tienes que conocer la cantidad exacta de los ingredientes a preparar:

Operación	Cantidad	Ingrediente
$\left(\frac{1}{3} + \frac{1}{2}\right)$ de 360 gr		Galletas María (si son hojaldradas mejor)
$\left(\frac{2}{5} \cdot \frac{1}{4}\right)$ de 60 unidades		Láminas de gelatina neutra
$\frac{2}{3}$ de 150 gr		Mantequilla
$\frac{3}{2} : \frac{1}{200}$ ml		Nata líquida especial para montar
$\frac{1}{8}$ de 1000 gr		Azúcar
$\left(\frac{2}{4} - \frac{4}{10}\right)$ de 500 gr		Queso de untar



Segundo, tienes que ordenar los pasos a seguir para preparar la tarta:

Fracción	Orden	Pasos a seguir
$\frac{4}{5}$		Mezclar la mantequilla y las galletas trituradas
$\frac{6}{7}$		Calentar 100 ml de nata y montar el resto
$\frac{4}{9}$		Triturar las galletas hasta que tengan textura de polvo
$\frac{19}{5}$		Poner en el molde y meterlo en el frigorífico
$\frac{1}{3}$		Fundir la mantequilla
$\frac{1}{13}$		Poner en remojo la gelatina
$\frac{5}{2}$		Mezclar la gelatina con la nata caliente
$\frac{10}{3}$		Mezclar la nata montada con el azúcar y el queso
$\frac{14}{4}$		Añadir a la mezcla la gelatina con la nata

