

🕒 30 minutos
🍴 3 personas

Mini tartaletas con arequipe Taeq y almendras

INGREDIENTES

- ▶ 12 galletas saltín integral Taeq
- ▶ 1/2 taza de queso crema Taeq
- ▶ 3 cucharadas de arequipe Taeq
- ▶ 3 cucharadas de margarina canola Taeq
- ▶ 2 cucharadas de sirope de agave Taeq
- ▶ Almendras Taeq

PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 350° C o 160° F.
- 2 Tritura las galletas, mezcla con la miel y la margarina, amasa bien.
- 3 Mezcla el queso crema con el arequipe.
- 4 En moldes pequeños para tartaleta presiona las galletas en el fondo, lleva al horno durante 10 minutos.
- 5 Vierte la mezcla de queso crema, espolvorea con almendras y decora con frambuesas y arándanos frescos.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co