

Creador: David Domingo P



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 5 Huevos
- 8 Cucharadas soperas de Sacarina liquida
- 2 Tarrinas de Queo de untar tipo philadelphia de 250 gr
- 4 Cucharadas soperas de Maizcena
- 4 Yogurt griego Danone

Preparación:

Paso 1

Batir los huevos y la sacarina a punto de nieve. Ir añadiendo todos los ingredientes hasta que la mezcla sea homogénea y colocar en el molde..

Paso 2

Precalentar el horno 10 minutos a 200 grados. Colocar el molde en el horno y bajar la temperatura a 170 grados Hornearlo durante 30 minutos aproximadamente.