

# Tarta de queso ( al horno )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta es súper sencilla de hacer, es para un molde de 28 cm, aunque sube mucho, luego se bajá un poco.

## Ingredientes para 8 personas :

- 250 ml de nata
- 250 ml de yogur natural
- 250 ml de queso crema
- 250 g de azúcar
- 160 g de harina
- 4 Huevos
- 2 limones (zumo)

## Preparación:

### Paso 1

Precaentamos el horno a 180° Batimos juntos la nata, yogur, queso, azúcar, huevos y el zumo de los limones. Hasta qué estén bien integrados y sin dejar de batir añadimos la harina, tamizada. Colocamos la mezcla en el molde y horneamos por 20 minutos.