

# Tarta de queso y nata



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

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 g de queso para untar
- 3 dl de nata líquida
- 200 g de azúcar
- 50 g de harina de maíz
- 3 huevos
- Fresas o frutos rojos para acompañar

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Poner juntos todos los ingredientes en un cuenco grande. Batir con batidor de varillas hasta obtener una masa lisa y homogénea. Precalentar el horno a la máxima potencia. Poner la masa en un molde, mejor si es de silicona. Meterlo en el horno bajando la temperatura a 170° C y dejar 45 minutos. Antes de que pase todo el tiempo ir comprobando si la tarta está cocida. Sacar la tarta del horno. Dejar enfriar y desmoldar. Se puede servir acompañada de fresas o de frutos rojos.*