

Bizcocho de queso y arándanos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** BEGO DIAZ



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Caro

Ingredientes para 8 personas :

- 260 g de harina
 - 180 g de mantequilla en pomada
 - 4 huevos medianos
 - 250 g de azúcar
 - 150 g de Torta del Casar (sólo la parte cremosa)
 - Una cucharadita de levadura
 - Una tarrina de arándanos frescos
-

Preparación:

Paso 1

Batimos muy bien el queso con la mantequilla, una vez bien unidos incorporar el azúcar. Añadir sin dejar de batir, los huevos uno a uno. Incorporar la harina tamizada con la levadura hasta obtener una crema lisa, si quedara muy densa, añadir una o dos cucharadas de leche. Verter en horno engrasado y hornear en horno precalentado a 170° unos 40 minutos.. Enfriar sobre una rejilla.