

Creador: Anka



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

No te asustes si la tarta de queso fácil sube mucho dentro del horno, es normal, luego vuelve a bajar.

Descripción:

Sale una tarta de queso fácil de tamaño grande para 10 o 12 personas, si la quieres más pequeña sólo tienes que dividir la cantidad. Esta tarta de queso son de las que gustan más al día siguiente a su elaboración.

Ingredientes para 10 personas :

- 12 huevos
- 750 gramos de leche condensada
- 1 kg de queso de burgos

Preparación:

Paso 1

1.Poner en un bol una docena de huevos, añadir un bote grande de leche condensada y un kilo de queso fresco tipo "Burgos". 2.Triturar todo con la batidora y echarlo en un recipiente untado con mantequilla. 3.Introducir al horno (previamente calentado), 45 minutos, 180°. Decorar con arándanos.