Tarta de queso fresco

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

Creador: Selenia19 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr Queso fresco(mató, requesón, etc)
- 3 huevos
- 7 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de maizena
- 2 yogures de limón
- 1 yogur natural
- La ralladura de un limón

Preparación:

Paso 1
Precalentar el horno a 160-180º.

Paso 2
Mezclar en un recipiente los huevos con el azúcar hasta que queden bien integrados y espumosos.

Paso 3
Posteriormente añadir los yogures, la maizena y el requesón pasado por un colador para que quede más cremoso(tomará algo de tiempo así que hay que tener paciencia pero el resultado vale la pena). Mezclar bien todos los ingredientes hasta quedar una masa homogénea

Paso 4
Untar un molde con mantequilla y verter la mezcla en él.

Paso 5

Poner la preparación en el horno durante unos 45 minutos aproximadamente. Pasa saber si está lista, comprobar que la superficie quede dorada y pinchar con un cuchillo, si sale limpio estará lista sino aun tendremos que esperar un poco más.

Paso 6

Una vez lista dejar en el horno con la puerta abierta hasta que enfríe o simplemente sacar la tarta de él y dejar reposar hasta que se enfríe para ponerla en la nevera.

Paso 7

Se puede decorar la parte superior con mermeladas, mi favorita es la de frutas del bosque.

Paso 8

¡Buen provecho!