

Tarta de queso (al horno)



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.