Bizcocho de quesos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Haz tu bizcocho en un molde de 20 cm.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 110 g. de Harina
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- 50 g. de Queso Parmesano rallado
- una pizca de Sal
- 110 g. de Mantequilla
- 3 Huevos
- 225 g. de Azúcar
- 50 g. de Queso crema
- 125 g. de Crema fresca
- 1 cucharadita de Ralladura de limón

Preparación:

Paso 1

Batir con las varillas la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Agregar, uno a uno, los huevos para que queden bien integrados. Incorporar el queso crema, la ralladura y la crema fresca. Una vez esté homogéneo, añadir la harina tamizada con la levadura, la sal y el parmesano. Disponer la mezcla en un molde, forrado con papel de horno y hornearlo a 180 grados durante 45-60 minutos, hasta que al introducir un palillo éste salga limpio (dependiendo del horno, puede alagarse el tiempo de cocción). Retirar el molde del horno y dejar enfriar completamente sin desmoldarlo. Una vez totalmente frío, voltear sobre un plato (esto es porque la parte inferior estará completamente recta y resultará más bonito).