

# Tarta de yogur y queso fresco



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** mamen j



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Dulce y pegajosa. De rechupete.

## Ingredientes para 8 personas :

- 8 huevos
- 250 g. de queso fresco
- 4 yogures naturales
- 750 g. de leche condensada

## Preparación:

### Paso 1

Echamos todos los ingredientes en el vaso batidor o un bol grande y batimos hasta que no haya grumitos. Precaentamos el horno a 180°C con calor sólo abajo. Engrasamos una fuente para horno y añadimos la mezcla. Horneamos durante 50-80 minutos o hasta que al pinchar con un palillo éste salga seco.