

Tarta de queso y nata



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de queso para untar
- 3 dl de nata líquida
- 200 g de azúcar
- 50 g de harina de maíz
- 3 huevos
- Fresas o frutos rojos para acompañar

Preparación:

Paso 1

Poner juntos todos los ingredientes en un cuenco grande. Batir con batidor de varillas hasta obtener una masa lisa y homogénea. Precalentar el horno a la máxima potencia. Poner la masa en un molde, mejor si es de silicona. Meterlo en el horno bajando la temperatura a 170° C y dejar 45 minutos. Antes de que pase todo el tiempo ir comprobando si la tarta está cocida. Sacar la tarta del horno. Dejar enfriar y desmoldar. Se puede servir acompañada de fresas o de frutos rojos.