

Creador: Monónimo **Recetizador:** magda pallaresl



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 115 g de harina
- 1 dl de nata
- 1 cucharada de levadura química
- 2 huevos
- 50 g de queso crema
- 100 g de azúcar glas
- Para la crema de queso:
 - 50 g de queso crema
 - 15 g de azúcar
 - 1 cucharadita de canela

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°C. Batir la nata con el azúcar hasta que espese, incorporar el queso y los huevos uno a uno batiendo a velocidad media. Tamizar la harina, mezclar con la levadura e incorporar a la mezcla de nata con movimientos envolventes. Preparar los moldes, pincelar con mantequilla y espolvorear con harina. Rellenar con la mezcla de nata los moldes y hornear de 20 a 30 minutos según el tamaño del molde. Mezclar el queso crema, el azúcar y la canela. Cuando los bizcochos estén fríos napar con la crema de queso y servir.