

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Friezita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 4-5 quesitos
- 2 yogures
- 3 huevos
- 2 cucharadas de harina de maíz refinada
- 4 cucharadas de azúcar

**Preparación:**

## Paso 1

Coloca los huevos en el vaso de la batidora. Agrega el azúcar, los yogures, los quesitos y la harina de maíz refinada. Tritura con la batidora eléctrica hasta que quede una masa homogénea. Vierte la mezcla en un molde con papel parafinado. Calienta el horno e introduce la masa de la tarta en el horno a 180 grados durante 30-40 minutos. Retírala del horno, deja que se temple y desmolda la tarta, despegando poco a poco los bordes del molde.