

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Antonia Esteban



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.