

Tarta de queso al horno



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 tarrina de crema de queso
- 4 Huevos
- 1 sobre de levadura
- 1 yogur natural (el envase será el medidor para los siguientes ingredientes)
- 1 yogur y medio de azúcar
- 1 yogur de harina
- 1 yogur de leche entera
- 1 yogur de nata líquida

Preparación:

Paso 1

En primer lugar, encendemos el horno a 170° C (con calor por arriba y por abajo) con la rejilla en el medio. Echamos todos los ingredientes en un recipiente, en el orden que aparece en la lista. Batimos hasta que quede bien emulsionado. Lo metemos en el horno (que llevará 5-10 min precalentándose) y lo dejamos hasta que se haga. ¿Cómo sabemos cuando está? Cuando perforamos la tarta con un cuchillo y nos salga seco. Aproximadamente 45 minutos.