Tarta ovejuna

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de masa quebrada
- 10 g de maizena
- 160 g de yogurt de oveja
- 30 g de azúcar moreno
- 1 huevo
- La piel rallada de 1 limón
- 10 g de semillas de amapola
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Cubrir el molde con la masa y hornear durante 15 min. (cubrir la masa con papel vegetal y poner peso, judías, garbanzos, etc.) retirar el papel con el peso y dejar enfriar mientras preparamos el relleno. Separar la clara y montar a punto de nieve con la sal. Mezclar el yogurt con la yema de huevo, el azúcar, la maizena, el limón y las semillas de amapola. A continuación añadir suavemente la clara montada. Rellenar la base y hornear unos 20 min. Al mover el molde veremos que el centro está cuajado. Dejar enfriar en la nevera 4 h. o mejor toda la noche. Al día siguiente desmoldar y retirar de la nevera 30 min. antes de consumir.