TARTA DE QUESO

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Maria Zito



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

Descripción:

LA TARTA DE QUESO SIEMPRE GUSTA ES DELICIOSA TANTO PARA NIÑOS Y GRANDES ES MUY BUENA

Ingredientes para 8 personas :

- 80 GRAMOS de AZUCAR Azucarera Española
- 3 HUEVOS BLANCA
- 3 CUCHARADAS de MAIZENA BLANCA
- 3 YOGURES GRIEGOS (Hacendado)
- 1 TARRINA de QUESO Tipo Filadelphia
- 6 MAGDALENAS CUADRADOS (Hacendado)

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN Lo primero pondremos cortadas las magdalenas por la mitad en una bandejas desmontable que hemos untado con un poco de mantequilla las podremos como base que no se vea ningún hueco , A parte en un recipiente pondremos, los huevos, el azúcar, la maizena, los yogures griegos la tarrina de queso y trituramos todos hasta forma una masa ligera, Lo añadimos todo sobre la base que hemos echo de magdalenas y lo ponemos al horno durante 30 minutos .os digo que hemos precalentado el horno antes unos 15 minutos Sacamos y vereis que las magdalenas quedan como flotando es normal dejamos enfriar un poco y desamoldamos queda muy chulo asi, sino le dais la vuelta a mi me gusta asi probarla esta muy buena y fria también ANIMAROS HACERLA EN CASA