Bizcocho de queso y arándanos

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** BEGO DIAZ



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 260 g de harina
- 180 g de mantequilla en pomada
- 4 huevos medianos
- 250 g de azúcar
- 150 g de Torta del Casar (sólo la parte cremosa)
- Una cucharadita de levadura
- Una tarrina de arándanos frescos

Preparación:

Paso 1

Batimos muy bien el queso con la mantequilla, una vez bien unidos incorporar el azúcar. Añadir sin dejar de batir, los huevos uno a uno. Incorporar la harina tamizada con la levadura hasta obtener una crema lisa, si quedara muy densa, añadir una o dos cucharadas de leche. Verter en horno engrasado y hornear en horno precalentado a 170º unos 40 minutos.. Enfriar sobre una rejilla.