

## Bizcocho de queso y arándanos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Ángeles Moya



**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 170° unos 40 minutos.. Enfriar sobre una rejilla.