

**Creador:** neniaku



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 250 g de queso de untar
- 2 yogures naturales
- 2 vasos del yogur de azúcar
- 2 vasos del yogur de harina
- 1 sobre de levadura
- 4 huevos
- 400 ml de nata líquida

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Se ponen todos los ingredientes en un bol y se batan con la batidora, se unta con mantequilla el molde que utilizemos (en mi caso uno de pyrex de cristal rectangular), se vierte en él la mezcla y se hornea a 180° unos 40 minutos (yo 20 minutos calor sólo por abajo y los últimos 20 calor arriba y abajo), comprobar con un palillo y controlar que no se dore demasiado por arriba, cuando el palillo salga limpio estará lista.