Tarta de queso fácil

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

Creador: neniaku **Recetizador:** Marichu Blanco

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 180º. Se ponen todos los ingredientes en un bol y se baten con la batidora, se unta con mantequilla el molde que utilicemos (en mi caso uno de pyrex de cristal rectangular), se vierte en él la mezcla y se hornea a 180º 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.