

# Tarta de queso fácil



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

**Creador:** neniaku **Recetizador:** Susana Puente



**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 utilicemos (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.