Tarta de queso del 8

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

Creador: ChefB **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Os preguntaréis porqué se llama "del 8". Pues nada más sencillo: todos sus ingredientes van en proporción de "a 8". Es muy fácil de recordar

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 800 gr de leche condensada
- 8 huevos
- 800 gr de requesón

Preparación:

Paso 1

Se prepara muy rápido. Simplemente mezclamos todos los ingredientes en un bol, batiendo un poco con un batidor de varillas o eléctrico, hasta que obtengamos una masa líquida e uniforme. Hay que batirlo muy poco, sólo hasta que no queden tropezones de requesón y los huevos se hayan integrado bien. Pasamos esta masa a un molde forrado con papel de horno y lo ponemos con calor sólo abajo ó con ventilador a 180º (otro ocho!), durante unos 50 minutos-1 hora, hasta que pinchando un palito salga limpio y tenga la superfície un poquito tostadita. Hay que dejarlo reposar y cuando esté templadito, meterlo en la nevera. Aguantad la tentación de probarlo en caliente!! Aunque calentito está bueno, frío está deliciosoooo! Así que si podéis, porque menudo olor deja en la cocina mientras cuece... , aguantad hasta el día siguiente y probadlo bien fresquito acompañado de un poquito de nata montada, o con sirope o mermelada de algún fruto rojo (fresa, frambuesa...).