

Tarta de queso

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Una sugerencia de presentación sería cortarla en tacos cuadrados que cubriremos con diferentes ingredientes: chocolate fundido, dulce de leche, mermeladas de fresa, albaricoque, ciruela, frambuesas o también puedes espolvorearle azúcar glasé.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 40 minutos

Cantidad : 6 raciones

Ingredientes :

- 6 HUEVOS medianos
- 2 YOGURES naturales =250 ml
- 1 vaso del yogur lleno de AZÚCAR =130 gr
- 6 QUESITOS o queso de untar = 220 g
- 400 ml de NATA LIQUIDA (crema de leche)
- 6 vasos del yogur no muy llenos de LECHE =600 ml
- 2 vasos del yogurt llenos de HARINA de repostería =220 g

- 1 Ponemos a **precalentar el horno** a 200°C. Untamos el molde con margarina y espolvoreamos un poco de harina, sacudimos y reservamos.
- 2 En un bol o recipiente hondo batimos **6 huevos**. Echamos **2 yogures** naturales y reservamos los envases de yogur como medida para los siguientes ingredientes.
- 3 Vamos incorporando al bol los siguientes ingredientes: Llenamos un vaso del yogur con **azúcar** y a continuación añadimos **6 quesitos** troceados, mezclando bien. Echamos **6 vasos** del yogur con **leche** (no muy llenos) y los **400 ml de nata líquida** y mezclamos. Finalmente llenamos **2 vasos** del yogur muy llenos de **harina** y los incorporamos poco a poco removiendo.
- 4 Vertemos la mezcla en un molde de 24-26 cms y al horno. **Horneamos unos 40-45 minutos a 180 °C**. Comprobamos con un pincho y si no mancha y tiene buen color apagamos y retiramos. Dejamos enfriar, desmoldamos, decoramos y servimos.

más recetas en

Cocina en Video.com