



Tarta de queso (horno)

Tarta de queso (horno)

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

4 huevos, 1 yogur natural, 1 tarrina de nata de 250ml., 5 quesitos, 1 vaso de leche fresca, 2 vasos de azúcar, 1 cucharada de royal y 2 vasos de harina.

Pasos a seguir:

- 1) Batir los huevos en un bol.
- 2) Añadir el yogur, la nata, los quesitos y se vuelve a batir.
- 3) Echamos la leche, el azúcar, el royal, la harina y volvemos a batir todo bien.
- 4) Untar un molde redondo con mantequilla, se cubre de papel albal todo por dentro y se vuelve a untar.
- 5) Echar la mezcla en el molde.
- 6) Poner en el horno mínimo una hora a 180°C (el horno hay que precalentarlo). Pasada esa hora se comprueba (pinchando con un palillo en el centro) que está bien cocida. Si aún no está lista se deja más tiempo.
- 7) Se retira del horno, se desmolda y lista para servir.

Enlace a la receta: [http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-queso-\(horno\)-47.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-queso-(horno)-47.php)