

Receta de Tarta de Queso Light

27 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un nuevo postre, pero esta vez es un postre light, para que os deis un capricho tod@s l@s que os guste el dulce y queráis conservar la línea.

Ingredientes

- Tarrina de queso fresco (una, tipo Quark)
- Huevos (cuatro)
- Pasas de corinto (50grs)
- Azúcar (180grs)
- Maicena (50grs)
- Yogur desnatado (cuatro)
- Margarina para untar el molde
- Vainilla (una cucharadita)
- Mermelada light de fresa o arándanos

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 190°
2. Poner en remojo las pasas durante unos treinta minutos
3. En un bol, poner las yemas de los huevos, separando las claras, reservarlas para después
4. Mezclar las yemas con el azúcar, el queso, la maicena, los yogures y la vainilla, batir bien todo con la batidora
5. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con la masa anterior
6. Ecurrir las pasas, pasarlas por harina y echarlas con la masa
7. Untar un molde con un poco de margarina y volcar todo el preparado
8. Meter al horno 45 minutos aproximadamente, hacer la prueba del palillo si sale limpio, ya estará hecho
9. Dejar enfriar, poner mermelada de fresa o arándanos light por encima
10. Desmoldar y servir a temperatura ambiente o fría, según gusto y.....buen provecho!!!