

Receta de Tarta de Queso y Yogur

03 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de una de las tartas más ricas que conozco, es la **Tarta de Queso y Yogur**, es muy fácil de preparar y seguro que si la hacéis en casa os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Queso mascarpone (250grs)
- Huevos (tres)
- Yogur natural griego (dos)
- Leche entera (dos envases del yogur)
- Harina (dos yogures llenos)
- Azúcar (dos yogures llenos)
- Levadura (un sobre)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170º
2. Batir el azúcar con los huevos
3. Mezclar la levadura con la harina y añadir poco a poco con los huevos y mezclar bien
4. Añadir los yogures, el queso mascarpone y la leche y seguir batiendo hasta que se forme una masa homogénea y sin grumos
5. Engrasar y enharinar un molde para horno
6. Volcar la masa en el molde e introducir en el horno durante unos 50 minutos, hasta que al hacer la prueba del palillo, este salga limpio
7. Dejar enfriar y desmoldar
8. Servir con un buen café y....buen provecho!!!