

Receta de Tarta de Queso Gallega

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un nuevo postre, y puesto que tendréis mas tiempo libre os recomiendo que lo hagáis en casa, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Yogur de limón (250grs)
- Queso fresco requesón (250grs)
- Nata líquida (250grs)
- Azúcar (250grs)
- Huevos (cuatro)
- Harina (150grs)
- Mantequilla para el molde

Modo de Preparación

1. En un bol poner el yogur, el queso, la nata líquida, los huevos y el azúcar y mezclarlo todo muy bien
2. Cuando esté todo bien mezclado, añadir la harina y mezclar bien que no queden grumos
3. Precalentar el horno a 180-200º
4. Engrasar un molde con mantequilla y espolvorear harina para que no se pegue
5. Volcar la masa en el molde y hornear hasta que veáis que esta doradita y al pinchar con un palillo, este salga limpio
6. Desmoldar y servir y... buen provecho