Tarta de yogur y queso fresco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Dulce y pegajosa. De rechupete.

Ingredientes para 8 personas :

- 8 huevos
- 250 g. de queso fresco
- 4 yogures naturales
- 750 g. de leche condensada

Preparación:

Paso 1

Echamos todos los ingredientes en el vaso batidor o un bol grande y batimos hasta que no haya grumitos. Precalentamos el horno a 180ºC con calor sólo abajo. Engrasamos una fuente para horno y añadimos la mezcla. Horneamos durante 50-80 minutos o hasta que al pinchar con un palillo éste salga seco.