Tarta Del Caserío me río

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

Creador: *Irene Delafú*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4-5 quesitos
- 2 yogures
- 3 huevos
- 2 cucharadas de harina de maíz refinada
- 4 cucharadas de azúcar

Preparación:

Paso 1

Coloca los huevos en el vaso de la batidora. Agrega el azúcar, los yogures, los quesitos y la harina de maíz refinada. Tritura con la batidora eléctrica hasta que quede una masa homogénea. Vierte la mezcla en un molde con papel parafinado. Calienta el horno e introduce la masa de la tarta en el horno a 180 grados durante 30-40 minutos. Retírala del horno, deja que se temple y desmolda la tarta, despegando poco a poco los bordes del molde.