PASTEL DE QUESO FRESCO Y MORAS

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

Creador: Frambuesa

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Siempre uso azúcar moreno, que es más natural que la azúcar refinada.

Descripción:

Tarta de queso fácil de preparar. Se puede añadir por encima cualquier otra mermelada y dentro en lugar de moras, introducir pasas o arándanos.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Yogur natural
- 2 medidas de azucar
- 2 medidas de harina
- 3 medidas de leche
- 250 gr (tarrina) queso de untar
- 3 huevos
- mermelada de moras
- Moras

Preparación:

Paso 1

Usar la medida del vaso del yogur, para realizar la medida con el resto de ingredientes. Batir con la batidora todos los ingredientes, menos la mermelada y las moras. Poner en un molde al que previamente habéis untado con mantequilla, para que sea más fácil desmoldar después. Añadir unas cuantas moras en la mezcla e introducir al horno a 180 grados durante 50 minutos. Desmoldar cuando esté frío. Dejar en la nevera una hora para que se asiente. Añadir la mermelada de moras y unas cuantas moras de adorno, encima de la tarta.