



Tarta de queso

Ingredientes

- 1 molde de bizcocho desmontable
- 7 huevos camperos
- 700 gr de queso crema
- 250 gr de yogurt griego natural
- 1 cucharada de leche condensada
- 40 gr de harina de repostería
- ½ sobre de levadura Royal
- 350 gr de azúcar
- 400 gr de nata
- 15 g. de queso Roquefort
- 1 Papel de horno o sulfurizado
- Sal

Elaboración

1

Precalentamos el horno a 180°C. Mientras tanto preparamos la base de la tarta. Para ello, en un bol mezclamos todos los ingredientes con ayuda de una túrmix o batidora hasta que quede una crema homogénea.

2

Forramos el molde de la tarta con el papel sulfurizado. Rellenamos con la crema de queso y metemos al horno. El tiempo de cocción será de unos 45 minutos.

3

Pasado este tiempo, retiramos la tarta del horno y la dejamos enfriar a temperatura ambiente.

NOTA

Es importante dejarla enfriar a temperatura ambiente, y que repose unas cuantas horas antes de consumirla. Podéis acompañarla con infinidad de confituras o mermeladas o con unos frutos rojos.

SUPER AMARA
www.i-superamara.com

