



Tarta de queso al horno superfácil

Descripción

default watermark



Seguramente en cada casa hay más de una receta de tarta de queso, pero siempre tendremos una favorita, a ver si con un poco de suerte es ésta. Aunque en verano cuando hace calor son más atractivas las que no necesitan horno.

Enlaces de otros postres con queso:

[Tarta de queso fácil sin horno](#) , [Tarta de queso y naranja](#) , [Tarta de queso y mermelada](#) , [Tarta de mango y requesón](#) , [Tarta cuajada de queso](#) .

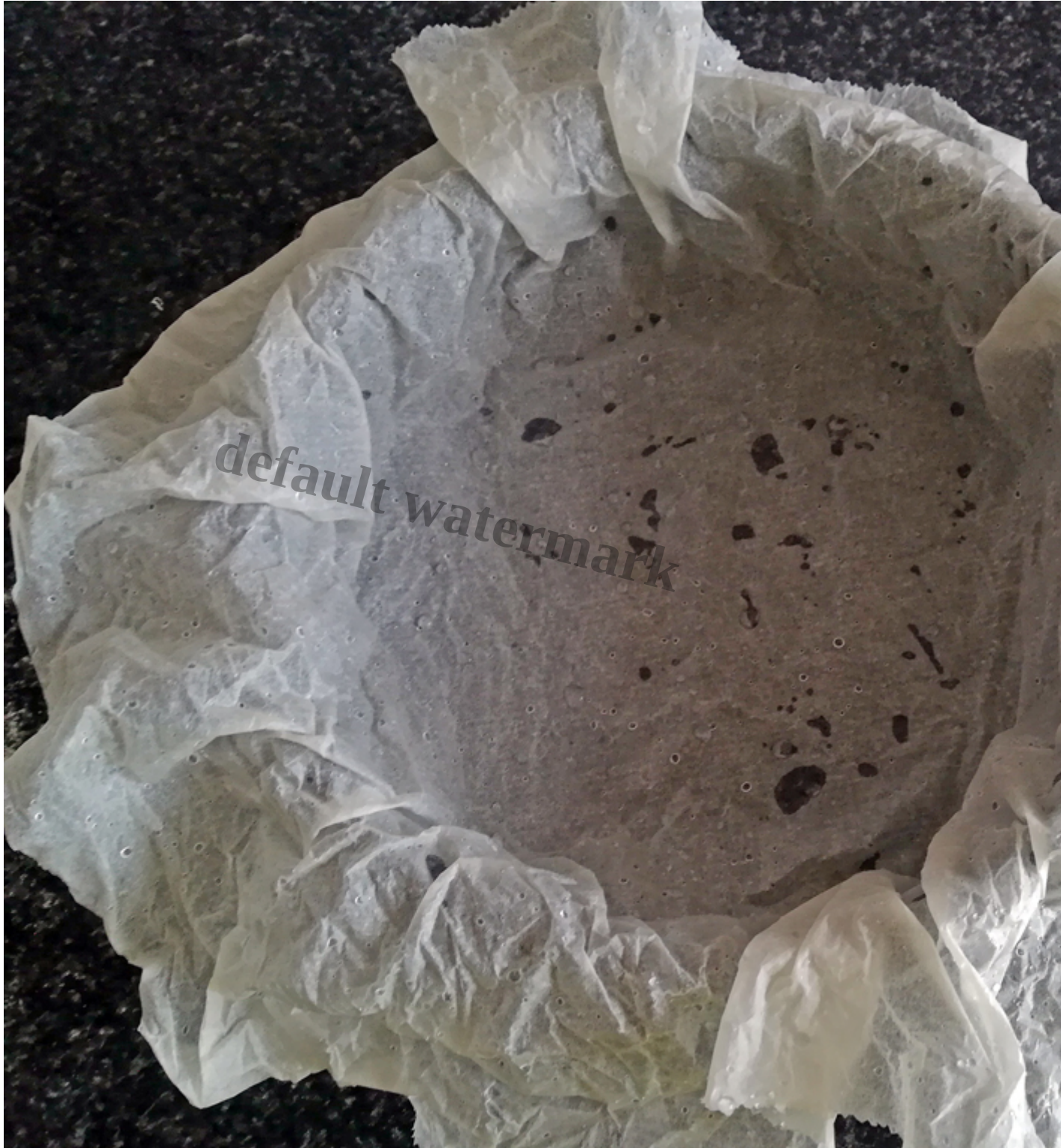
Ingredientes: (Para ocho personas).

- 500 gr de queso crema o de untar, tipo Filadelfia.
- 200 gr de azúcar.
- 250 ml de nata líquida para montar.
- 4 huevos medianos.
- 1 cucharadita de postre colmada de harina.

Preparación:

Elegimos un molde desmoldable de 20 cm de diámetro y 5 de altura, lo forramos con papel de horno humedecido y reservamos.

default watermark



En un bol amplio echamos el queso crema y los huevos, mezclamos con una esp jtula hasta que se vaya integrando todo.



Añadimos el azúcar, seguimos mezclando. Incorporamos la harina y para que no nos queden grumos batimos con la batidora de varillas.





Precalentamos el horno a 210Â°C, calor arriba y abajo.

Agregamos la nata y seguimos batiendo con la batidora.



Vertemos en el molde y llevamos al horno.



Dejamos hornear unos 30 minutos, pasado ese tiempo bajamos el horno a 190°C y seguimos horneando 15 minutos más. Si vemos que se dora demasiado la superficie pondremos papel de aluminio. Está hecha cuando al sacarla del horno el centro de la tarta baila un poco y está dorada.



Dejaremos enfriar unas seis horas y desmoldamos. Servimos frÃa.

No puede tener mejor aspectoâ?!



Consejo: La he hecho la vÃspera. Ya sabemos que el tiempo de cocciÃ³n dependerÃ¡ de la potencia de nuestro horno. Se puede hacer mÃ¡s grande doblando las cantidades de los ingredientes.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

noviembre 23, 2018

Autor

admin

default watermark