

INGREDIENTES:

Tomaremos el envase del yogurt como medida

- 2 yogures naturales
- 2 medidas de azúcar
- 2 medidas de nata para cocinar
- 2 medidas de harina
- 2 medidas de leche
- 4 quesitos
- 6 huevos medianos

PREPARACIÓN:**Paso 1**

Ponemos todos los ingredientes en un bol amplio y con una batidora batimos hasta que quede una masa homogénea.

Paso 2

Engrasemos un molde y añadimos la mezcla.

Paso 3

Precalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo. Horneamos a 180 durante 45 minutos. Vigilamos que no se tueste demasiado y si vemos que aún está cruda y le falta tiempo, ponemos papel albal y dejamos otro rato.

Paso 4

Cuando ya esté hecha sacamos del horno y dejamos enfriar

Listo! Aquí tenéis una deliciosa receta de la famosa tarta de queso gallega!

¡Espero que disfrutéis haciendo la receta! Esperamos vuestros comentarios en info@losdulcesdeana.es