

Tarta de queso fresco

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

- 4 Æ 5 Huevos (depende del tamaño)
- 1 Bote pequeño de leche condensada
- 2 Vasos de Leche entera
- 250 g. de Queso fresco

PREPARACIÓN

Batimos los huevos, la leche condensada, el queso fresco y la leche, con la batidora hasta obtener una masa fina. Engrasamos un molde y vertemos la mezcla. Horneamos a 180  durante 30-40 min.

Para comprobar que est  cuajada la pinchamos con una aguja de punto, si ésta sale limpia podemos sacar la tarta del horno.

PRESENTACIÓN

Podemos decorar con mermelada de arándanos o de grosella negra.

OTROS COMENTARIOS

Podemos comer esta tarta templada o fría. Es un postre facil, rápido y sobre todo result n.