

Ingredientes

Queso crema: 500g

Huevo: 2

Azúcar: 150g

, , , , , ,

Nata: 100 ml

Extracto de vainilla: 1 cdta

Harina: 2 eda

Instrucciones

- Con varillas eléctricas batir el huevo junto al azúcar hasta que duplique su tamaño y blanquee
- Añadir el queso crema e integrar con las varillas
- Poner el resto de ingredientes e integrar hasta que no queden grumos
- Forrar un molde con papel de horno húmedo ("pintado" con agua) y añadir la mezcla, golpeado l molde para quitar burbujas
- Se puede añadir un fondo de galleta
- Horno 40 min @ 210°C
- Dejar reposar en la nevera un mínimo de 2h