

Tarta de queso al horno. Receta tradicional

Preparación: 5 minutos // Elaboración: 50 minutos

Ingredientes (2 tamaños)

- 400 g de queso crema (tamaño 2: 570 g)
- 3 huevos (tamaño 2: 4 huevos)
- 165 g de azúcar (tamaño 2: 230 g)
- 200 ml de nata líquida mínimo 35% de grasa (tamaño 2: 280 ml)
- 1 cucharada de harina de trigo



Instrucciones

1. Pesamos y juntamos todos los ingredientes en un recipiente hondo y amplio. Batimos hasta homogeneizar.
2. En un molde de unos 18 cm, untamos con mantequilla la base y cubrimos las paredes con papel de horno humedecido y arrugado (para que sea más maleable), dejando que sobresalga el sobrante.
3. Vertemos la mezcla en el molde y cocemos en la parte baja del horno, precalentado a 200°C, durante 40-50 minutos.
4. Cuando esté cuajada la tarta apagamos el horno y dejamos enfriar en su interior.
5. Guardamos en la nevera hasta el momento de consumir.

Nota: cuando esté suficientemente tostada, la cubrimos con papel de aluminio (así ya no se tuesta más) y la dejamos que acabe de hacerse en el horno.