



*tarta de requesón*

Ingredientes para un molde de 16 cm de diámetro:

400 gr de requesón

250 gr de yogur griego

3 huevos L

50 gr de harina

150 gr de azúcar

Preparación:

En un bol batimos (con la batidora de mano, con la misma que pasamos los purés) el requesón junto con el yogur griego y el azúcar. A continuación añadimos los huevos y batimos. Para finalizar incorporamos la harina y mezclamos bien sin que quede ningún grumo. Refrigeramos durante 30 minutos.

Engrasamos nuestro molde, vertemos la mezcla y horneamos a 175° (yo con aire) durante 50 minutos (en la receta original pone 35-40, pero yo necesité más tiempo).

Dejar enfriar por completo (yo dentro del horno), refrigerar y cuando la vayáis a servir podemos acompañarla de una deliciosa miel y nueces.

[Con las zarpas en la masa](#)