

Tarta de Yogur al Horno

Esta tarta de yogur al horno es extremadamente fácil de hacer y el resultado es francamente bueno.

La podemos hacer y después le añadiríamos frutos rojos, piña, mermeladas... admite casi cualquier combinación incluso sin nada esta muy buena, parece un bizcocho suave.

ingredientes

- 500 gr de [Yogur](#)
- 3 Huevos
- 40 gr de Maicena
- 150 gr de Azúcar
- [Mantequilla](#) para el molde

elaboración Tarta de yogur al horno

En un bol mezclamos en este orden el yogur griego, los 3 huevos, la Maicena y el azúcar.

Removemos todo hasta obtener una masa uniforme en la que todos los ingredientes estén bien integrados.

Tapamos el bol y lo dejamos reposar unos 15 minutos.

Por último cogemos el molde lo pintamos por la parte interior con mantequilla y lo llenamos con la masa que hemos hecho.

Introducimos en el horno precalentado a 180° durante unos 40 minutos.

Ya tenemos la tarta de yogur al horno, dejamos enfriar antes de desmoldar y después ya la podremos introducir en la nevera o comérsela directamente.

Fácil y rápida, sin complicaciones.

Medidas :

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos :

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.