

*Torta de queixo

(11/01/2007)

Imos facer unha comida doce, que todas foron salgadas até o momento

Ingredientes:

- 2 iogures naturais (usaranse os vasos como medidas)
- 2 vasos de fariña
- 2 vasos de leite
- 2 vasos de tona
- 2 vasos de azucre
- 250 g de queixo de untar

Tempo de elaboración: Arredor de 50 minutos entre a cocción e a mestura dos ingredientes

Preparación

Mestúranse todos os ingredientes, mentres quentamos o forno a 250 grados.

Úntase de manteiga un molde non demasiado grande e botáselle un pouco de fariña para que non se pegue.

Métese a masa no forno e cócese, o tempo de cocción varía dependendo da calidade do forno pero é unha torta que ten un tempo de cocción elevado, arredor de 30 Ou 35 minutos.

Nota: O bo desta torta é que se pode abrir a porta do forno sen medo porque ao non levar fermento non sube e non hai medo a que se baixe; para saber se está cocido pódese cravar unha agulla de calceta ou a punta dun coitelo e se sae limpa estaría para sacar.

Hai que esperar a que arrefría para comela pois está máis rica!!

Bo proveito.

[Voltar á Cociña Arroudada!](#)
[Ir á Portada](#)