la cocina de los golosos




POSTRES · VEGETARIANO

# Tarta de yogur y membrillo

45min · 8 raciones · 195 kcal

## Ingredientes

- **250 gr** de membrillos cocidos y escurridos
- **4** huevos
- **500 gr** de yogur griego
- **120 gr** azúcar
- **25 gr** maicena

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 8,9 g |
| Grasas | 6,8 g |
| Hidratos | 25 g |
| Fibra | 0,6 g |

## Elaboración

1. Lavar y cocer el membrillo hasta que esté blandito, unos 10 minutos
2. Descorazonar y trocear el membrillo
3. En un bol poner todos los ingredientes y triturar hasta obtener una mezcla sin grumos
4. Pasar la mezcla al molde
5. Hornear a 180° calor arriba y abajo unos 35 minutos aproximadamente
6. Dejar enfriar completamente y guardar un mínimo de 6 horas en la nevera

RECOMENDACIONES

El horneado puede variar en función de cada horno. Mejor de un día para otro. Cocer el membrillo y congelarlo para tenerlo listo para hacer la tarta fuera de temporada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos