

Tarta de yogur al dulce de leche

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 55 '
- 6

Modo express

1. Prepare el Mixer con la cuchilla de picar y coloque la tapa. Póngalo en marcha a velocidad media y vaya introduciendo la mitad de las galletas y luego la

mantequilla a trozos. Deje que se mezcle y ponga el resto de galletas hasta tener una masa homogénea, vierta la mezcla en el molde de aluminio y preme con el culo de un vaso haciendo una capa igualada en el fondo.

2. Cambie la cuchilla de picar por la de amasar. Coloque la tapa, ponga el Mixer en marcha a velocidad alta e introduzca los yogures, los huevos, el dulce de leche, la maicena, el azúcar y el royal. Apague cuando esté todo bien mezclado.
3. Vierta la mezcla sobre la base de galleta del molde e introduzca este en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro, cierre la tapa y programe el menú Horno 55 minutos a 162 °C.
4. Deje enfriar en la nevera antes de desmoldar y servir.

Nota: utiliza un molde desechable redondo de aluminio de 20 cm.

El toque final: Decore con hilos de dulce de leche por encima.