

Tarta de yogurt y berries

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 8

Ingredientes:

- 3 tazas de harina sin polvos de hornear
- ½ taza de azúcar
- 150gr de mantequilla
- 2 huevos
- 3 potes de yogurt griego sin sabor ni endulzante
- 1 tarro de leche condensada
- 1 limón grande
- Berries a gusto

Preparación:

Para la masa:

- 1.- Hacer un arenado con 3 tazas de harina sin polvos de hornear, ½ taza de azúcar y los 150gr de mantequilla fría en cuadros.
- 2.- Cuando tienen el arenado bien mezclado debes agregar 2 huevos y unen todo para hacer la masa, recuerda que no es amasar, sino unir los ingredientes para hacer la masa.
- 3.- Poner aceite en spray o la materia grasa que prefieras en un molde redondo y con las manos empiezas a estirar la masa por todo el molde.
- 4.- Llevar al refrigerador por 15 a 20 minutos.
- 5.- Sacar y llevar al horno precalentado a 200 grados, la masa debe estar ahí por 10 minutos o hasta que se empiece a dorar.

Para el relleno:

- 6.- Mezclar 3 potes de yogurt griego sin sabor ni endulzante, un tarro de leche condensada y el jugo de un limón grande.
- 7.- Poner la mezcla en la masa pre-cocida y poner por arriba los berries que tengas o que más te gusten.
- 8.- Llevar al horno por 15 minutos a 180 grados.

9.- Espolvorear 1 cucharada de azúcar y subir la temperatura al máximo y con grill hasta que se dore un poco el azúcar.

10.- Sacar del horno y esperar unos minutos para desmoldar y dejar de enfriar para que el relleno quede firme.